

Wiener Stadt-Bibliothek.

61741

A

Deutsche und österreichische Küche.

Eine zeitgemäße Reise studie mit praktischen
Folgerungen

von emer. kaiserl. und königl. Hofkoch

Friedrich Hampel

Verfasser des „Rezeptbuch für Tee-Mehlspeisen und Getränke“,
„1. Wiener Kochkunstkalender“, „Lukullus“, „Tagakoff“ u. a. m.



Wien 1915.

Selbstverlag des Verfassers, IV., Wiedner Hauptstraße 37.

Deutsche und österreichische Küche.

Eine zeitgemäße Pfeisstudie mit praktischen

Goldgerichte

J. N. 92116

von Emel Kaffel und Kästl. Koch

Alle Rechte vorbehalten.



1915

Verlag des Verlags, Wien, 1915

Vorwort!

Wien, im Jahre 1848, in Verlagsanstalt:
des Verlegers des „Neuen Wiener“
J. T. Cotta's Buchh. 1848.

Meiner lieben Vaterstadt

zugeeignet.

Der Verfasser.

Meiner lieben Vaterstadt

die Rechte vorbehalten.



Vorwort!

Motto: „Du schaffst, Natur, im Ueberflusse Brot!
Ihr Menschen nur schafft Hungernot.“
(F. F. Haug's Gedichte, 1827.)

Ein unerklärliches Welträtsel hatte es gewollt, daß unser schönes Oesterreich — einem Garten gleich — an den Stürmen des Krieges und allen seinen Folgen gerade da am heftigsten zu leiden hatte, als die Natur im schönsten und im farbigsten Blumenkleide prangte. Wir Wiener fühlten schon damals die Sorgen schwer wie Blei auf uns lasten, da wir außer unter den Kriegsnöten noch unter einer außergewöhnlichen Teuerung aller Lebensmittel zu leiden hatten. Dies war für uns umso drückender, als man ständig sagen hörte: „Ja, in Deutschland, da ist's ganz anders — viel besser!“ Solche Worte waren dazu angetan, mein Interesse für den Nachbarstaat ganz besonders zu wecken.

Eine dringende Verlagsangelegenheit führte mich nun um diese Zeit nach Leipzig. Ich freute mich der Gelegenheit, endlich den Herzschlag der deutschen Nation zu vernehmen und deren Sitten, vor allem im Küchenbetriebe, aus eigener Wahrnehmung kennen zu lernen und würde wünschen, durch die vorliegende Arbeit nicht nur den derzeit vitalsten Bedürfnissen der Bevölkerung im Allgemeinen, sondern auch den meiner engeren Berufsfreunde im Besonderen zu dienen, indem diese Schrift versuchen soll, den berufenen Kreisen nützliche Anregungen zu bieten.

In diesem Sinne bitte ich alle meine geehrten
Leser und Freunde, die folgenden Mitteilungen

freundlichst aufzunehmen und verbreiten zu

wollen, umsomehr, als ein Teil

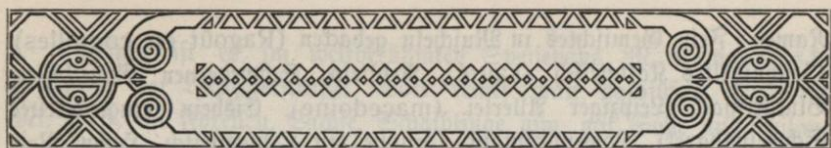
des Reinertragnisses auch

dem Oesterreichischen

„Roten Kreuz“

zufließen

soll.



Mein Weg führte mich über Reichenberg nach

Bittau, einem kleinen, aber sehr netten und vornehmen Industrie-
städtchen Sachsens, das bei jedem Fremden den günstigsten Eindruck
erwecken muß. Es gibt dort mehrere gediegene „Gasthöfe“, in welchen
trotz der im übrigen kleinstädtischen Verhältnisse zum Teile Köche beschäftigt
sind. In einem Gasthose am Rathhausplaze kostete eine kalter Aufschnitt
85 Pfennig, Tagessuppe 25 Pfennig, deutsches Beefsteak 60 Pfennig,
Kraut und Kartoffeln 40 Pfennig, Käschen 25 Pfennig — dabei war
alles sauber angerichtet, allerdings in kleinen Portionchen. Es ist vielleicht
auch wissenswert, daß ein Zimmer mittlerer Preislage Mk. 1.50 kostete. In

Dresden sind Küche und Preise ähnlich; Rinderschnitte mit Brech-
bohnen (ein gekochtes Stück Rinderbrust mit Konservenbohnen), in welchen
Kartoffeln mitverkocht waren, bezahlte ich mit Mk. 1.20. Beim Früh-
schoppen in einer bekannten Bierstube kostete ein Töpfchen Bier und zwei
Würstchen mit grünem Salat 86 Pfennig. In dem im ersten Stock
gelegenen Café „Kaiser“, wo täglich abends ein Konzert bei freiem
Eintritt stattfindet, zahlt man für eine Tasse Kaffee 25 Pfennig. Im
Schloßkeller — eine altdeutsche Schenke — gibt es Münchener Bier,
den halben Liter um 25 Pfennig, ein Schweinsröllchen für 75 Pfennig,
im städtischen Ratskeller auch sehr guten Schoppenwein. In

Leipzig befindet sich unter anderem ein mittelfeines Speise-
haus „Zum weißen Hirschen“. Dort erhält man beispielsweise „frischen
Lachs mit Butter“ (eine halbe Scheibe), zwei Kartoffeln und ein Stück
Zitrone um 55 Pfennig, ein sogenanntes Kalbsgekröse um 40 Pfennig.
Sehr vornehm, mit schwarzer Holzvertäfelung, schwarzen Möbeln und
feinen, soliden Kellnerinnen ist nach Münchener Art das Löwenbräu.
Wir lesen auf malerischen, oft künstlerischen Speisefarten die anregendsten

Namen: Fein Gemischtes in Muscheln gebacken (Ragoût en coquilles), Geschnitztes Kalbfleisch (sauté), Kleinfleisch, Schwedernes Gabelbissen, Blutpressack, Leipziger Allerlei (macedoine), Eisbein (eingepöckeltes Schweinshaxe), Löwenbräutopf (Suppe mit Ochsenfleisch, Huhn, Reis und Spargel) und viele andere Neuigkeiten, Namen mit gewiß schönem deutschen Klang; wir stoßen aber trotz der großen, veränderten Lage noch auf einige unnütze Fremdwörter, die aber auch noch leicht zu beseitigen wären. Zum Beispiel schreiben die deutschen Wirte immer noch „Tomate“ (Paradeisapfel), „Kotelette“ (Rippchen), „Moc-turtle Suppe“ (falsche Schildkrötsuppe), „Kompotte“ (Dunstobst), „Roulade“ (Rolle), „Savarin“ (Reisfuchen), „Risotto“ (italienischer Reis), „Champignon“ (Angerling=Angerl) und „Menu“ (Speisekarte=Mittagstisch*). Dem deutschen Sprachverein harret hier noch eine vielleicht mühsame, aber gewiß dankbare Aufgabe. Im genannten „Löwenbräu“ trifft sich gerne die vornehmste Leipziger Welt, da die Küche vorzüglich ist und die Preise angemessen sind. Zu Hause wird abends gerne kalt gespeist, auf sogenannten Eßtischen aus Porzellan, das Brot wird mit einem Hobel dünn geschnitten, mit Butter ebenso dünn bestrichen. Süße Senfgurken scheint man in Sachsen sehr zu lieben. Die Preise waren nicht hoch, da weder an Fleisch noch an Mehl Mangel war. Es wurde aber das Brotmarkengesetz sehr streng gehandhabt, Fremde erhielten erst nach dem dritten Tage ihres Aufenthaltes das ihnen gebührende Brot. Beschwerden nützten nichts. In

Berlin besteht neben unzähligen, größeren und auch kleineren Restaurants, Destillationen, Boutiken (Kaschemmen) und Schenken ein großes Unternehmen, „Nischingers Bierquellen“ mit 48 (!) Filialen. Es sind dies schöne, große Lokale mit ungedeckten Tischen, ohne Getränkzwang, aber mit guter Bedienung von Kellnern in Leinenanzügen und weißen Schürzen. Ein Glas Bier kostet dort 10 Pfennig, ein Gläschen üblichen Schnapses, 20 Sorten (!) 10 Pfennig, eine halbe Flasche Mosel 75 Pfennig, Moc-turtle 20 Pfennig (dünn und sehr einfach gekocht), Böffelerbisen 30 Pfennig (das sind in Wasser gekochte, gelbe Erbsen, etwas angeröstete Zwiebel — aber in einem silbernen Suppentopf gereicht)! Ein grüner, frischer Mal mit Gurkensalat (!) kostet 75 Pfennig, ein Kasseler-Rücken mit Stangenspargel 75 Pfennig, Fischmajonnaise 40 Pfennig, Kopfsalat 20 Pfennig, Apfelmöste 20 Pfennig, eine Bierwurst mit Salat 30 Pfennig, eine Tasse Kaffee 15 Pfennig.

* Siehe meinen darauf bezüglichen Artikel: Die deutsche Speisekarte. („Östdeutsche Rundschau“ vom 28. März 1915.)

Feiner ist es im weltberühmten Speisehaus M. Kempinski & Co. in der Leipzigerstraße. Dort trinkt man halbsüßen Sekt für Mk. 2.75, ißt Forellen, Lachse, Schaiblinge usw. mit Soße und Beilage für 95 Pfennige, eine Vorspeise (zwölf Arten!) für 45 Pfennige oder Kaviar mit Butter und Röstbrot für Mk. 1.50, alles mit „großer Aufmachung“, wie der ehrliche Berliner in seiner Mundart sagt. Freilich muß man mit den billigen Preisen und der großen Aufmachung auch die rätselhafte Allerweltsoße — jetzt „Tunke“ genannt — die sie über gefochte, gebratene oder gebackene Speisen strupellos gießen, mit in Kauf nehmen. Das Geschäft beginnt nach dem Theater und währt im Frieden bis frühmorgens. (Derzeitige gesetzliche Sperrstunde 1 Uhr nachts.)

Auffällig ist die Sitte der Berliner, auf allen ihren Landausflügen, sei es nach Potsdam, Spandau oder Grünau, ihre Menage für den Abend in Taschen oder Papierpäckchen mitzunehmen. Dieser Proviant wird dann von allen bei Kaffee oder Bier behaglich verzehrt. Kaffee nach norddeutscher Art, ein unserem Tee ähnlicher Absud, wird auch in Berlin gerne getrunken, oft drei- bis viermal täglich außerhalb der Mahlzeiten, besonders von den tausenden weiblichen Angestellten, den Modistinnen, Schneiderinnen, Bureaufräuleins und anderen.

In den zahlreichen „Destillationen“ werden außerdem gerne alkohoholische Getränke schon des morgens genommen. Dort „amüsiert“ man sich bei einfacher Musik und fröhlichem Gesang um billiges Geld. Tagesmusik hört man überhaupt oft aus öffentlichen Lokalen und es ist das Kaffeehaus „Vaterland“ am Leipziger Platz diesbezüglich eine Sehenswürdigkeit.

Mit Vorliebe trinkt man das Bier in „langer Stange“ (Glas), speziell „Gräbe“, ein helles, stark schäumendes Bier (auch „kühle Blonde“).

Auffällig ist, daß der Norddeutsche im Essen sowohl quantitativ als qualitativ anspruchsloser ist als wir Oesterreicher. Er begnügt sich zum Beispiel abends mit einem „kalten Bissen“, „belegten Brötchen“ oder „Stullen“. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß dieser Brauch, der vielleicht einer falschen Sparsamkeit der deutschen Hausfrauen entspricht, nachahmenswert wäre. Er beginnt sich leider auch bei uns selbst in Hofküchen einzubürgern, zumeist aber in kleinen Bürgers- und Beamtenfamilien, vielleicht weniger aus Gründen der Sparsamkeit als vielmehr aus solchen der Bequemlichkeit. So vorbildlich für uns die Deutschen in allen praktischen Lebensfragen sein mögen, in diesem Punkte können wir ihnen nicht Recht geben. Die Brötchenkost ist ja

recht appetitlich und scheinbar billig. In Wirklichkeit ist sie jedoch verhältnismäßig teuer, denn sie enthält, wie ein berühmter Physiologe nachgewiesen hat, nur sehr geringe Nährwerte.

Daß die norddeutsche Küche uns fremd anmutet, weniger schmeckt und weniger sympathisch ist, dürfte Geschmacksache sein, über die sich streiten ließe. Es ist jedoch sicher: Man würzt weniger, spart mit Zutaten, kocht einfacher (wodurch freilich Gebratenes vom Gekochten nicht immer zu unterscheiden ist), eine Kochsitte, die vielleicht beweisen könnte, daß auch in dieser Richtung die Sinne des Deutschen noch gesund, rein und natürlich sind gegenüber der raffinierten, gekünstelten Küche der überkultivierten, degenerierten Franzosen.

Das Kochgewerbe ist hingegen trefflich organisiert, denn es gibt zum Beispiel dort einen Verband der Köche (Direktor C. M. B a n z e r*), welcher über 8000 Mitglieder zählt, unter welchen sich allein zirka 2000 Berliner Restaurationsköche befinden.

Nürnberg. In Nürnberg sind die Preise nicht viel höher als in Berlin. Die Kost wird aber gediegener, kräftiger, die Portionen werden größer. Das Volk nährt sich sichtlich besser, nimmt sich zum Essen mehr Zeit.

Im Stadtgraben, inmitten einer schönen Parkanlage, befindet sich die Restauration „Rosenau“, ein Treffpunkt der guten Bürgerklassen.

Sehenswert ist in Nürnberg Tucher's „Bräustüberl“ und die „Alte Gisthütte“, welche alle Fremden wegen ihrer altertümlichen und kuriosen Einrichtungen gerne aufsuchen. Im Fremdenbuch glänzen die Namen der berühmtesten Künstler unter den originellen Bildern und Zeichnungen mit allerlei philosophischen Sinnsprüchen. Unter anderem finden wir folgendes treffende, in Deutschland bekanntes Verschen:

Die Liebe und der Suff,
Die reg'n das Leben uff;
Doch ohne Lieb' und ohne Suff
Geht das Leben schneller druff.

Ein geliebtes bürgerliches Gasthaus ist „Pillhofer“. Dort aß ich einen karnibalistischen Nierenbraten, der für zwei starke Esser gereicht hätte, um 90 Pfennig, Röstkartoffel um 10 Pfennig und Kopfsalat um ebenfalls 10 Pfennig. Eine Nürnberger Spezialität ist Gemüse mit Peterla (gehackte Petersilie) und Leberknödel. Preis 20 Pfennig.

*) Siehe Jahrbuch des internen Verbandes der Köche, Verlag Frankfurt a. M., Windmühlenstraße 1.

Regensburg. In Regensburg streben Einheimische und Fremde, wie es die bayrische Nationalsitte mit sich bringt, trotz der Kriegszeit im Sommer immer noch in die schattigen Bierkeller (Spitalkeller an der Donau).

Wie der Berliner seinen dünnen Kaffee, so liebt der biedere Regensburger früh, mittags und abends seine frische „Maß“ mit süßem Bierrettich, dazu seine saftigen Kalbs-, Schweins- und Rinderbraten. Die ganze Welt weiß von der mittelalterlichen Regensburger „Wurstküche“, von der „Mezelsuppe“ und den am Rost gebratenen „Schweinswürstchen mit Sauerkraut“, die zu besingen selbst der Dichter U h l a n d für würdig fand:

Venus in den Rosen.

So säumet denn Ihr Freunde nicht,
Die Würste zu verpeisen
Und laßt zum würzigen Gericht
Die Becher fröhlich kreisen.

Es reimt sich trefflich „Wein und Schwein“
Und paßt sich köstlich „Wurst und Durst“
— Bei Würsten gilt's zu büersten.

Auch unser edles Sauerkraut
Wir sollen's nicht vergeffen:
Ein Deutscher hat's zuerst gebaut,
Drum ist's ein deutsches Essen.

Wenn solch ein Fleischen, weiß und mild,
Im Kraute liegt, das ist ein Bild!
Wie Venus in den Rosen!

Ebenso profaisch wie ins Regensburg ist, wenn man so sagen darf, die Küche in der königlich bayrischen Hauptstadt.

München. Fremde und Einheimische, hohe und niedere zieht es im Sommer in die vollstümlicheren Bierkeller und Gasthäuser, zum Beispiel in das königliche Hofbrauhaus, wo sich die zahlreichen Gäste am liebsten selbst bedienen, ihre schweren Steinkrüge gewichtig ausschwenken, um mit ganzer Hingebung das süßige Maß auf einem leeren Bierfaß zu schlürfen. Wie beliebt und angesehen das Münchener Hofbrauhaus ist, beweist, daß selbst der deutsche Reichskanzler Bethmann von Hollweg bei seinem letzten Münchener Aufenthalte anlässlich eines Kriegsfürsorgeabends am 13. September 1915 nicht verschmähte, es zu besuchen. Zur bleibenden Erinnerung daran sei hier die Ansprache wiedergegeben, die in herzlichster Weise unter anderen der Reichskanzler an die versammelten Gäste richtete:

„Was die Baiern geleistet, die draußen im Kurlande wie in den Vogesen, am Hartmanns-Weilerkopf, am Reichsackerkopf, in Galizien und unter dem Kronprinzen von Baiern dort bei Lisse und Aras gekämpft, das ist so fest in das Buch der Weltgeschichte geschrieben, daß es kein Mensch wieder auslöchen kann! Hier in ihrem schönen Baiern, das beherrscht wird von einem König, der tief mit Ihnen allen fühlt, welchem Stande, welcher Schattierung er auch angehören möge, in ihrem Baiern schlägt das deutsche Herz.“

Leider sind in diesen biergeweihten, nach Hopfen und Malz duftenden Hallen nun alle Sorten von den beliebten Brat-, Kalb- und Weißwürsteln in gegenwärtiger Zeit verboten. Im „Löwenbräukeller“ wurde derzeit, wie in allen Gasthäusern Baierns, der Bierkonsum für die Zivilbevölkerung eingeschränkt, weil das königlich bayrische Armeekommando in richtigster Würdigung des Alkoholwertes das Bier für die braven Truppen im Felde beschlagnahmt hatte, vielleicht eingedenk dem Aussprüche: „die größte Kunst eines Schlachtenlenkers sei es, seinen Soldaten zur richtigen Zeit ein richtiges Quantum Schnaps zu geben“, den man den Admirälen Nelson und Tegetthoff zuschreibt. Mit welcher Selbstüberwindung sich der Münchener in diese Kriegsverordnungen fügt, beweist der Ausspruch eines biederen Löwenbräu-Stammgastes: „Ist's mit dem Bier aus, so trinken wir halt Limonade, Springerl oder Apfelwein.“ Ob diese Getränke deshalb teurer geworden oder im Ansehen gestiegen sind, darüber ist der Geschichte noch nichts bekannt. Tragisch genug ist die seit 8. November erlassene Verfügung des stellvertretenden Generalkommandos in München, der zufolge nun auch der Milchverbrauch in Kaffeehäusern, Konditoreien usw. nach 9 Uhr vormittags „vorübergehend“ eingeschränkt werden mußte.

Sehr billig lebt man in der Nähe des Chiemsees. Dort gibt es einen Ort, in welchem fünf Portionen Milzwurst mit fünf Portionen Salat noch immer nur Mk. 2—, geröstete Leber mit Kartoffeln 40 Pfennig und Nudeln 30 Pfennig kosten. Was die Nährwerte der süddeutschen Küche betrifft, so ist diese vorbildlich mit ihrer üppigen und kräftigen Kost, bei welcher immer noch „Kalbshaxe und Schweinsrüssel“ Lieblingsgerichte des Bayern sind. Die außerordentlichen, weltberühmten kriegerischen Leistungen, wegen denen gerade die Bayern zum Schrecken aller unserer Feinde geworden sind, setzen natürlich eine ganz besondere Kraft und Widerstandsfähigkeit dieses prächtigen, deutschen Stammes voraus und sind diese Vorzüge, die unsere tapferen deutschösterreichischen und deutschböhmisches Truppen bekanntlich ebenfalls auszeichnen, jedenfalls zum größten Teile der ausgiebigen, hochwertigen Kost zu verdanken.

Die Preise der Nahrungsmittel sind, wie oben ersichtlich, in Süddeutschland durch den Krieg nicht viel beeinflusst worden. (Siehe Tabelle.)

Oesterreich. Von Oesterreich können wir dies leider nicht behaupten. Denken wir nur an unser merkwürdiges Kriegs=Polentabrot, welches bis Mitte August selbst den gutmütigsten Wiener fast zur Verzweiflung brachte. Den rastlosen Bemühungen unseres Bürgermeisters Dr. Richard Weiskirchner ist es zwar gelungen — wir alle wissen ihm Dank dafür — diese Brotmisere endlich zu beheben, aber leider ist es nur ein Teilerfolg. Im Uebrigen sind die immer steigende und lästige Teuerung, die Preistreiberien und =drückereien auf den verschiedensten Gebieten geblieben und es besteht wenig Hoffnung, daß diesen Zuständen in absehbarer Zeit ein Ende bereitet werde. In Wien kostete zum Beispiel schon im September dieses Jahres in einem mittleren Gasthause auf der Wieden eine Portion Schweinsrippchen ohne Beilage K. 2.20 bis 2.50, ein Kostbraten K. 2.—, Rindfleisch mit Gemüse K. 1.60, Hasenrücken K. 2.20, eine Schokoladentorte 80 Heller, einfaches Kompott K. 1.20, Häpelsalat ohne Eier 60 Heller. In einem bekannten Restaurant des ersten Bezirkes, in welchem allerdings feine Gäste verkehren, das aber auch einen „Volkskeller“ hat, so daß man voraussetzen würde, dort auch volkskellermäßige Preise zu finden, haben die Preise heute eine Höhe erreicht, wie wir sie in Friedenszeiten im ersten Hotel Wiens, in jenem vornehmen Welt Hause, in welchem Mitglieder unseres Allerhöchsten Hofes und die höchsten Potentaten der Welt verkehren, fanden. (Siehe Tabelle 2.)

Rindfleisch hat noch immer eine derartig exorbitante und steigende Preishöhe (siehe Tabelle 1), daß vorläufig an zwei Tagen in der Woche gesetzlich untersagt ist, Rindfleisch zu verkaufen, solches in öffentlichen Küchen zu verkochen und es ist gar nicht ausgeschlossen, daß die Fleischzufuhr immer noch knapper wird. Bei diesen Verhältnissen denkt man unwillkürlich an Vergleiche, auch wenn sie geographisch nicht naheliegend sind. Was zum Beispiel würde ein Jakute zu unseren Nahrungsmengen, die wir derzeit zu uns nehmen, sagen, der gewohnt ist, nach seinem ersten Frühstück noch einen Brei von Reis, Butter und 25 Pfund Mehl oder ein ganzes Ochsenviertel zu vertilgen? (Schlögelveiertel?*)

Zuckerbäcker dürfen wegen Mehlmangel nur an gewissen Tagen Kuchen und Strudeln backen. Das Schlagobers (Sahne) in den Kaffeehäusern wurde verboten, ohne daß dafür der Preis der Melange ent=

*) Nach Dr. H. Byhana, „Die Polarvölker“, S. 108, Verlag Quelle und Meyer, Leipzig 1909.

sprechend herabgesetzt worden wäre, für den man schon in den äußeren Bezirken 45 bis 50 Heller bezahlte; ein halber Liter Lagerbier kostet 30 Heller, drei Zehntel, je nach der Willkür des Wirtes, 19 bis 20 Heller, dessen entsprechender Wert eigentlich nur 18 Heller betragen sollte. Die Marktleute wurden verhalten, für das Publikum eine sogenannte Wage zur Gewichtskontrolle bereit zu halten und in allen Geschäften mußten die täglich wechselnden Waren — beziehungsweise Speisenpreise — deutlich aufgeschrieben werden; trotzdem ist es üblich, daß Wirte nur von Mittag an öffentliche Speisentarife auslegen. Die Zeitungen sind deshalb voll von darauf bezüglichen Artikeln. (Siehe „Stimmen aus den Tagesblättern“.) Beschwerden wandern aber meistens von der Polizei an das Marktamt, von dort auf das Rathaus — zur Statthaltereirei, von dort in irgend eine Zeitungsredaktion und verschwinden endlich in den Abgrund eines Papierkorbes.

Jene „Verbraucher“ (Konsumenten), welche auf ein bestimmtes Einkommen angewiesen sind, das schon im Frieden kaum zur Deckung ihrer allernotwendigsten Bedürfnisse reichte, wie die tausende Hof-, Staats- und Privatangestellten mittlerer und niederster Klasse, die Legion von Studenten, Buchhalterinnen, Kontoristinnen uß., sie haben alle durch diese Teuerung gewiß am allermeisten zu leiden!

Wir wollen nun unserer lieben

Wiener Küche, die sich durch ihre Güte die Sympathien der ganzen Welt errungen hat, einige Worte widmen. Es muß leider gesagt werden, daß sie eben im Begriffe ist, von ihrem alten Ruf einzubüßen, denn im Verhältnisse, wie die Nahrungsmittelpreise steigen, so fällt ihre Güte. Es sind eben alle jene Zutaten, wie Butter, Eier, Gewürze uß., welche für einen guten Geschmack der Gerichte unerläßlich sind, schon für mittlere Stände und selbst für bessere Wirte fast unerschwinglich. Daran können natürlich die vielen wohlgemeinten Kriegskochbücher mit ihren weltfremden Polentavorschriften auch nichts ändern. Es ist wie eine Ironie des Schicksals, daß eben jetzt, in dieser Zeit der Teuerung, in der die Küche so stiefmütterlich behandelt werden muß, ein echt wienerisches Kochbüchlein in französischer Sprache bekannt wird, daß der deutschgesinnte Franzose Scheibebogen*) in Paris erscheinen ließ. Es bietet eine wertvolle Ergänzung zu den bereits vorhandenen Wiener Kochbüchern. Aber mit Büchern allein ist uns nicht geholfen! Wir leben

*) „La cuisine et patisserie Austro-Hongroise“ par A. Scheibebogen, Paris.

in einer Zeit, wo die Tat alles ist. So sei denn hier der Vorschlag gemacht zu einer Tat — sie auszuführen muß berufeneren Männern überlassen werden — die Tat, die von allen jenen, die die Kriegsteuerung vielleicht am empfindlichsten trifft, nämlich jenes große Publikum, das aus irgendwelchem Grunde nicht im Familienkreise leben kann, sicher mit großer Freude begrüßt werden würde. Der zu nichts führenden, bloßen Aufzählung unangenehmer Verhältnisse, die der Arbeit eines Sisyphos gleichen würde, sei es deshalb genug! Ergreifen wir vielmehr mutig (wie man sagt) den Stier bei den Hörnern, das heißt die Gelegenheit, suchen wir Abhilfe zu schaffen! Es handelt sich hiebei um die Idee, in Wien ein sogenanntes „Neues Speisnhaus“ zu gründen — eine Art öffentlicher Menageküche nach dem Vorbilde der sich bereits trefflich bewährenden, geschlossenen Hof- und Militärmenagen, der zahlreichen vorhin geschilderten Filialen Aschingers in Berlin, wie es auch in Paris eine derartige Einrichtung geben soll und welches unsere Wiener Architekten und Baukünstler vor neue, anregende Aufgaben stellen würde.

Die Hauptgrundsätze sollten sein:

1. Vereinfachter, rationeller Wirtschaftsbetrieb unter Leitung von Festangestellten.
2. Einschränkung der Fleischspeisen zugunsten der Gemüse-, Mehl- und Milchspeisen, der Hülsenfrüchte sowie Beilagen, welche in größeren als bisher üblichen Portionen (in besonderen Schalen) zu verabreichen wären.
3. Ausfall des Getränkzwanges.
4. Trinkgeldverbot.
5. Einheitliche Speisekarte (Mittagstisch mit bestimmten Stunden).
6. Die Speisepreise sollen billig ohne Regiezuschlag berechnet werden, und zwar nach den zeitweiligen Marktpreisen.
7. Die Ueberkleider wären vor Eintritt abzulegen und in einem besonderen Kleiderraume ohne Gebühr abzugeben.
8. Bezahlungen gegen Schein beim Ausgang an der Kasse.
9. Der Besuch des Hauses ist nur mit bezahlten Eintrittsscheinen gestattet, die im vorhinein blockweise zu erhalten wären,
10. Die dafür eingehenden Beträge gehören zur Deckung der laufenden Betriebsauslagen, könnten fallweise erhöht, beziehungsweise ermäßigt werden.
11. Die Ausstattung der Speisesäle sei hygienisch, einfach doch zweckdienlich.

12. Bestecke, Brotkorb und andere Tischhelfe befänden sich, um die Bedienung zu erleichtern, in der Mitte jeder Tafel in einem besonderen Behälter.

13. Das Personal wäre durch Leistung einer entsprechenden Sicherstellung zur genauesten Dienstleistung verpflichtet.

14. Ein sich ergebender Reingewinn wäre zur Verbesserung der Küche, zur Ausbaueung des Unternehmens und zu Jahresgeschenken an das Personal zu verwenden.

Dies wären nur einige grundsätzliche, in Vorschlag gebrachte Punkte.

Obige Neuart eines Küchenbetriebes wäre vielleicht geeignet, einen solchen klaglos zu führen, beziehungsweise zu kontrollieren und damit den berechtigten und dringendsten Ansprüchen der Bevölkerung entgegenkommen zu können, ohne dabei den Gastwirten, die sicher jetzt auch nicht auf Rosen gebettet sind, Schaden zu müssen.

Mögen die folgenden Beispiele zeigen, wie man eine Speise für 100 Personen berechnen könnte, um zu wissen, wie teuer dieselben pro Portion zu stehen käme.

Rindsuppe.

1 Kg. Rindsleber	2·30
1/2 " Zwiebel	—·19
2 " Suppengrünes	2—
300 Gr. Salz	—·69
5 " Muskatblüte	—·25
<u>Summe</u>	<u>5·43</u>

Per Portion 5 1/2 Heller.

Blumenkohluppe.

25 Lt. Rindsuppe (v. Kessel) R	—
2 Kg. Mehl	1·16
600 Gr. Butter	3—
15 St. Blumenkohl	4·50
200 Gr. Salz	—·46
150 Gr. Pilze	—·60
10 Gr. Muskatnüsse	—·50
1 Lt. Milch	—·40
10 St. Eier	1·40
<u>Summe</u>	<u>12·02</u>

Per Portion 12 Heller.

Rudelsuppe.

30 Lt Rindsuppe R.	5·43
15 St. Eier "	2·10
3 Kg. Mehl "	1·74
Etwas Wasser	
300 Gr. Salz "	—·69
<u>Summe R.</u>	<u>9·96</u>

Per Portion 10 Heller.

Fisch mit Rahmsauce.

20 Kg. Karpfen R.	60—
2 " Filz "	14·40
2 " Mehl "	—·76
1 " Salz "	—·23
2 " Zwiebeln "	—·76
3 Lt. Sauren Rahm "	1·20
20 Gr. Paprika "	—·98
<u>Summe R.</u>	<u>78·33</u>

Per Portion 78 1/2 Heller.

Rindfleisch (Ochsenfleisch).

14 Kg. Hinteres mit	
2 " Zuwaage R.	88—
<u>Per Portion 88 Heller.</u>	

Kalbsbraten.

18 Kg. Kalbfleisch (Hinteres mit Zuwage)	ℳ. 72.—
1/2 " Bratfett (Ersparnis)	" —.—
1/2 " Butter	" 2·50
400 Gr. Salz	" —·92
Summe	ℳ. 75·42

Per Portion 75 1/2 Heller.

Feines Gemüse.

16 Kg. Spinat	ℳ. 7·20
3 " Mehl	" 1·14
1 1/2 " Filz	" 10·70
70 Gr. Salz	" —·16
1 Kg. Zwiebeln	" —·38
30 Gr. Pfeffer	" —·11
30 " Knoblauch	" —·84
Summe	ℳ. 20·53

Per Portion 20 1/2 Heller.

Sauerkraut.

16 Kg. Sauerkraut	ℳ. 5·60
3 1/2 " Mehl	" 1·33
1 " Rindsfilz	" 7.—
300 Gr. Salz	" —·69
1 Kg. Zwiebeln	" —·38
50 Gr. Kümmel	" —·08
Summe	ℳ. 15·08

Per Portion 15 Heller.

Soße.

10 Kg. frische Paradeiser	ℳ. 3.—
1 " Filz	" 7·20
1 1/2 " Mehl	" —·57
250 Gr. Salz	" —·06
1 Kg. Zwiebeln	" —·38
1 " Zucker	" —·85
Summe	ℳ. 12·06

Per Portion 12 Heller.

Gurkenjulat.

40 Kg. Gurken	ℳ. 16.—
1 " Del	" 3·50
400 Gr. Salz	" —·92
300 " Zucker	" —·26
3 Lt. Essig	" 2·50
20 Gr. Pfeffer	" —·78
Summe	ℳ. 23·96

Per Portion 24 Heller.

Gesalzene Mehlspeise.

(Grießnudeln.)

10 Kg. fabrizierter Nudeln	ℳ. 20.—
2 " Filz	" 14·40
2 " Grieß (weiß. Maisgr.)	" 2·24
700 Gr. Salz	" —·16
Summe	ℳ. 36·80

Per Portion 37 Heller.

Zwetschkenschnitten.

(Aus Germteig.)

8 Kg. Mehl	ℳ. 5·44
20 St. Eier	" 2·80
3 Lt. Milch	" 1·20
200 " Germ	" —·80
300 Gr. Salz	" —·69
400 " Zucker	" —·34
12 Kg. Zwetschken	" 6.—
Summe	ℳ. 17·27

Per Portion 17 1/2 Heller.

Schokoladauflauf.

1 Kg. Butter (dänische)	ℳ. 8.—
1 1/2 " Zucker	" 1·50
84 St. Eier	" 12.—
2 Kg. Schokolade	" 8·60
1 " Mandeln	" 6·15
1 " befeuchtete Bröseln	" —·80
1/4 Lt. Rum	" —·45
4 Kg. Marmelade	" 6·80
4 Lt. Wasser	" —.—
Summe	ℳ. 44·30

Per Portion 44 1/2 Heller.

Diesen Beispielen zu einer Speisberechnung liegen folgende Preise zugrunde:

100 Kg. Hinteres Rindfleisch (mit Zuwage)	K. 550.—	100 Kg. Sauerkraut	K. 35.—
100 Kg. Kalbfleisch (alle Quali- täten)	„ 400.—	1 St. Blumenkohl*	„ — 30
1 Kg. Rindsleber*	„ 2 30	100 Kg. Karpfen	„ 300.—
14 St. eingelegte Eier	„ 2.—	1 Kg. einheimische Paradeiser* „	— 30
1 Kg. Kochmehl*	„ — 38	1 „ Zwetschen*	„ — 50
1 „ Backmehl*	„ — 68	1 „ Zucker*	„ — 85
1 „ Kochbutter (ordinäre)* „	5 20	1 „ Gurken*	„ — 40
1 „ dänische Butter*	„ 8.—	1 „ Schokolade*	„ 4 30
1 „ Filz oder Schmalz*	„ 7 20	1 Lt Gijig	„ — 50
1 Lt. Vollmilch*	„ — 40	1 Kt. Del	„ 3 50
1 Kg. Steinpilze*	„ 4.—	10 Lt Rum	„ 18.—
1 „ Salz*	„ — 23	1 Kg. Paprika	„ 4 90
1 „ inländischen Zwiebel* „	„ — 38	1 „ Spinat	„ — 40
		1 „ Knoblauch	„ 2 80
			(Städtisches Marktamt.)

Bei den mit Sternchen (*) bezeichneten Gegenständen sind die Kleinverkaufspreise angegeben.

1 Kg. Marmelade (Großpreis) K.	1 70	1 Kg. weißer Pfeffer	K. 5 92
1 „ Mandeln	„ 6 15	1 „ schwarzen Pfeffer	„ 3 92
1 „ Muskatnüsse	„ 5.—	1 „ Kümmel	„ 1 50

(Von der Firma C. B. und C. in Wien.)

1 Kg. Teigwaren	K. 2.—	1 Kg. Bröseln	K. — 80
1 „ Hefe (Germ)	„ 4.—	1 „ weißer Maisgries	„ 1 12

(Freier Einkauf.)

Diese Preistafel stützt sich auf den 40. Ausweis des Wiener städtischen Marktamtes vom 2. Oktober dieses Jahres und ist authentisch. Die Preise für Rindfleisch verstehen sich auf bessere Qualität — Hinteres mit Zuwage — und zwar im großen Einkaufe aus der Großmarkthalle. Ebenso wurden die Preise für Kalbfleisch (Braten) ermittelt. Das sogenannte „ausländische“ (gefrorene) Fleisch, welches bedeutend billiger zu stehen käme, wurde wegen seiner begreiflicherweise minderen Qualität nicht in Erwägung gezogen. Die aus voriger Berechnung sich ergebenden Portionen wären für unsere Zwecke genügend, da ja das Minus an Fleisch durch Verabreichung von Suppe, Gemüse und Mehlspeise im größeren Ausmaße als bisher wettgemacht würde.

Sogenannte Surrogate, Margarine und sonstige künstliche Kochmittel sollten schon aus physiologischen Gründen grundsätzlich ausgeschaltet werden. Mit der vorgeschlagenen Kochweise könnten gewiß geschmackvolle und gesunde Speisen hergestellt werden, welche bei einer ordentlichen

Portionierung und kaufmännischen Berechnung auch noch billig zu stehen kämen.

Das „neue Speisnhaus“ sollte eine Heimstätte werden für unsere liebe, alte Wiener Küche, in welcher für eine gediegene, zugleich billige Ernährung unseres Mittelstandes gesorgt würde.

Es gibt vielleicht keine Einrichtung, die in gegenwärtiger Zeit wünschenswerter wäre, als die eben in Vorschlag gebrachte, denn gerade die Ernährung des Menschen ist einer der wichtigsten, aber auch schwierigsten Faktoren für den Staat und für den Einzelnen überhaupt, besonders aber im Kriege, in welchem nach einem Ausspruche des deutschen Kaisers die Nation siegen wird, welche die besten Nerven hat. Die Nervenkraft wird aber wieder von unserer Lebensweise und Ernährung abhängen. Mit Recht sagt daher auch der schottische Denker und Sozialpolitiker Carlyle: „Nicht auf die Sittlichkeit allein, nur auf die Kochkunst wollen wir vertrauen!“*)

Welche Kochkunst wird nun in unserem Falle die beste sein? Sicherlich diejenige, die

„billig wie die norddeutsche,
kräftig, wie die bayrische und so
geschmackvoll wie die österreichische ist!“



*) Vergleiche Thomas Carlyle: „Ueber Helden und Heldenverehrung“. Verlag von C. Pfannkuche, Leipzig.

Entwurf zu einem zeitgemäßen „Mittagstisch“^{*)}

für gut bürgerliche Haushaltungen, Offiziersmenagen, Pfarrhöfe, Sanatorien usw. mit der grundsätzlichen Einteilung:

Montag	} Suppe, Rindfleisch mit Gemüse oder Soße, beliebige Mehlspeise.
Mittwoch	
Samstag	
Dienstag	} Suppe, Fisch, Beilage, gesalzene Mehlspeise.
Freitag	
Donnerstag	} Suppe, Braten, Salat oder Beilage, süße Mehlspeise.
Sonntag	

NB. Ein ähnlicher Mittagstisch kostet in der Wiener Hofbeamtenmenage zurzeit R. 1.50.

Beispiele für Monat Dezember:

I.	II.	III.
Angerlingssuppe ^{**}), Rindfleisch mit süßen Kohlrüben oder Para- deissoße, ungarische Krautfleckerln. — Apfel- strudel oder Steeg- schmarrn.	Sauerampfersuppe, Paprikafisch mit Salz- kartoffeln oder ge- backenen Karpfen mit Salat. — Mohn- strudel oder böhmische Dalken.	Blumenkohlssuppe, Gansbraten mit war- mem Krautsalat. — Gedünstete Äpfeln oder gemischter Salat. Dunst- koch ^{***}) von Schokolade oder bayrische Rucherln.

*) Siehe: zwanglose Zusammenstellung von einigen beliebten Wiener Speisen in Hampels „Lufullus“, Verlag H. Vechner (W. Müller) 1915.

***) Französisch champignon.

***) Englisch Pudding, französisch pouding.

Stimmen aus den Tagesblättern.*)

„Im schönen Land Tirol.“ („Sonn- und Montags-Zeitung“ vom 23. August.)

„Das Recht des Konsumenten“ von Abgeordneten Dr. J. Dfner. („Der Morgen“ vom 30. August.)

„Preistreiberei der Woche.“ („Der Morgen“ vom 30. August.)

„Die Bekämpfung des Lebensmittelwuchers in Deutschland.“ („Der Morgen“ vom 30. August.)

„Bierpreiserhöhung.“ („Der Abend“ vom 7. September.)

„Mehr Brot.“ („Arbeiter-Zeitung“ vom 10. September.)

„Denkschrift“ der D. S. A. in Oesterreich. („Arbeiter-Zeitung“ vom 10. September.)

„Die teuren Gasthauspreise.“ („Mittags-Zeitung“ vom 12. und 25. September.)

„Die Not der Hausfrauen.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 19. September.)

„Die Preise in den Gast- und Kaffeehäusern.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 19. September.)

„Der teure Hase.“ („Mittags-Zeitung“ vom 2. Oktober.)

„Die unerträglichen Preissteigerungen.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 3. Oktober.)

„Eine Denkschrift der Kriegskommission für Konsumenten-Interesse.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 11. Oktober.)

„Die Teuerung der Lebensmittel.“ („Reichspost“ vom 17. Oktober.)

„Neue Erhöhung der Preise in den Kaffeehäusern — eine unbedingt nötige Preisregulierung der Genossenschaft.“ („Reichspost“ vom 17. Oktober.)

Der Bund der Deutschösterreichischen Städte beim Ministerpräsidenten Grafen Stürgkh. „Die Kreditnot“ — „Die Lebensmittelversorgung“ — „Das rumänische Getreide“ — „Höchstpreise für Wild und Fische etc.“ („Reichspost“ vom 17. Oktober.)

„Tuberkulose Innerei“ — „Die polnischen Gänse und die Wiener Fasanen.“ („Reichspost“ vom 17. Oktober.)

„Verdorbene und verfälschte Lebensmittel.“ — „Der schimmelige Kriegszwieback“ — „Schokoladepfätzchen mit Maden“ — „Gepanschte Milch.“ („Neues Wiener Journal“ vom 22. Oktober.)

„Milchwucher.“ („Reichspost“ vom 29. Oktober.)

„Acht Pfennige ein Kilogramm Kartoffel.“ — „Höchstpreis in Berlin.“ („Abendblatt der Neuen Freien Presse“ vom 4. November.)

„Ein Jäger, der seine Hasen zu teuer verkauft — zu K. 500:— verurteilt.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 14. November.)

„Ein beedeter Schächmeister und Bäckermeister wegen ungesetzlicher Mehlpreise bestraft.“ („Neues Wiener Journal“ vom 14. November.) usw.

*) Eine freie Sammlung.

Aus dem Gerichtssaal.

„Die Kaffeehäuser und die Preisdruckverordnung.“ („Die Zeit“ vom 18. September.)

„Warum in Wien die Eier so teuer sind?“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 23. September.)

„Drei Verurteilungen wegen strafbarem Lebensmittelhandel.“ („Neues Wiener Tagblatt“ vom 3. Oktober.)

„Die Preise am Hameau.“ („Wiener Fremdenblatt“ vom 9. Oktober.)

„Drei Tage Arrest wegen ungesetzlicher Brotpreiserhöhung.“ („Illustriertes Wiener Extrablatt“ vom 6. Oktober.)

„Der zweimal verkaufte Dchse.“ („Neues Wiener Journal“ vom 25. September.)

„Lebensmittelwucherer im Kaffeehause erlappt.“

„200 Kronen Strafe für Preistreiberei.“ (Abendblatt des „Neuen Wiener Tagblatt“ vom 6. Oktober.)

„Milchpantfcherei und verweigerter Brotverkauf in einem Gasthause.“ („Die Zeit“ vom 2. Oktober.)

„Preistreiberei bei einer Armeelieferung.“ („Neues Wiener Journal“ vom 8. Oktober.)

„Garnierter Liptauer mit Margarine.“ („Neues Wiener Journal“ vom 13. Oktober.)

„28.000 Kronen Geldstrafe wegen eklatanter Preistreiberei einer Fettwarenfirma.“ („Neues Wiener-Journal“ vom 2. Oktober.)

„Vier Verurteilungen wegen Preistreiberei der Lebensmittel.“ („Neues Wiener Journal“ vom 2. Oktober.)

„Vierzehn Bäckermeister wegen Uebertretung der Mehlverordnung zu je 100 Kronen verurteilt.“

„200 Kronen Strafe wegen Preistreiberei im Schweineschmalzverkauf.“ („Illustriertes Wiener Extrablatt“ vom 29. Oktober.)

„Eine teure Knackwurst und 500 Kronen Geldstrafe.“ („Reichspost“ vom 23. Oktober.)

„Zwölf Kaufleute wegen ungesetzlicher Zurückhaltung von Lebensmitteln dem Landesgerichte eingeliefert.“ („Neue Freie Presse“ vom 30. Oktober.)

„Ein angeflagter Armenrat und Gemischtwarenhändler wegen Preistreiberei zu 100 Kronen Strafe verurteilt.“ („Reichspost“ vom 27. Oktober.) usw.

Tabelle 1.

Preistabelle der wichtigsten Nahrungsmittel im Kleinverkauf.

(Freie Zusammenstellung.)

Gattung	Wien	Berlin	München	Wien
	Preise in Kronen ö. W. im Monate			
	September	Juni	August	Dezember
Rindfleisch, hinteres . 1 Kilogr.	5·70	4·68	3·38	5·65
Kalbfleisch, Schnitzel 1 "	6·70	4·68	3·99	4·15
Schweinskarbonate . 1 "	6·30	4·64	3·90	5—
Schafffleisch 1 "	5·50	4·50	4—	—
Schweineschmalz . . 1 "	4·80	4—	3—	8—
Teebutter 1 "	6—	4·78	4·78	8·48
Milch 1 Liter	—·44	—·34	—·31	—·48
Ei 1 Stück	—·18	—·13	—·16	—·24
Mehl 1 Kilogr.	—·80	—·75	—·72	—·74
Zucker 1 "	—·96	—·78	—·70	1·04
Reis 1 "	2·20	1·30	1·56	1·16
Grieß 1 "	*)	1·56	1·56	—·68
Petroleum 1 Liter	—·92	*)	*)	—·70
Spiritus 1 "	1·12	—·69	—·74	3·80
Brot 1 Kilogr.	—·65	—·54	—·60	—·64
Bier 1/2 Liter	—·30	—·20	—·17 ¹ / ₂	—·32
Kartoffel, runde . . 1 Kilogr.	—·44	—·15	—·15	—·15
	neue	alte	alte	Höchstpreise

*) In fraglicher Zeit nicht erhältlich.

NB. Bei der Umrechnung wurde die Mark zu K. 1·30 angenommen.

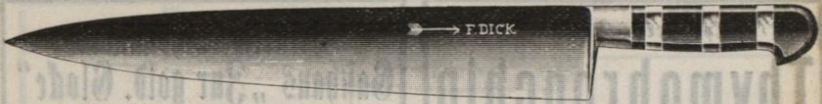
Tabelle 2.

Wiener Speisenpreise im Frieden und im Kriege.*)

Namen einiger beliebter Speisen	Preise eines erst- klassigen Gast- hofes (Hotel) in der inneren Stadt vom 31. Aug. 1914	Preise**) eines bürger- lichen Speise- hauses (Re- staurations) im selben Bezirk vom 31. Aug. 1915
Preise in Kronen ö. W.		
Schildkrötensuppe	1·50	3·—
Reis- oder Nudelsuppe	—60	—70
Rheinlachs, gebraten oder gekocht	5·—	5·—
Schill mit Tunke (Sauce)	3·—	3·60
Rind(Lenden-)Schmitte	3·50	3·30
Kalbsrippe (Kotelette) mit Erbsen	3·80	3·90
1 Brathuhn (Maßthuhn)	6·—	6·—
Bries mit Tunke (Sauce)	2·80	3·60
Rebhuhn, gebraten	5·—	4·60
Erbsen, Bohnen zc.	2·—	1·—
Pfannkuchen (Pannequets)	2·—	1·50
Aufsaut	2·—	—80
Salzburger Nockerln	2·—	1·80
Kaiserschmarrn mit Röstler	2·—	1·50
1 Stück Pfirsich	2·—	?
1 Stück Birne	2·—	?
Rohscheiben	?	1·20
Schwarzer Kaffee mit Obers	?	—80
Alt-Wiener Kaffee	?	1·30

*) Auszug aus Originalspeisekarten.

**) Seit Oktober wieder um zirka 20 Prozent gestiegen.




**DICK's echte
Magnet-Diamant-Stähle
Koch-Messer
Sägen und Spalter.**

Prachtkatalog Nr. 24 kostenlos.

Über 200 Arbeiter.

85 Medaillen und Diplome.

Weltbekannte Marke  **F. DICK „Küssende Kinder“** (gefehlisch gefehlt).



**DICK's
Werkzeuge und Geräte**

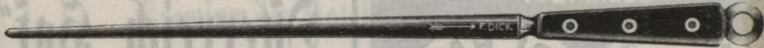
aller Art für

Küche u. Haushaltungen.

FRIEDR. DICK

Esslingen a. N. (Württemberg).

Gegründet 1778.



Der

Oesterreichische Handels- und Approvisionierungs-Berein

Gegründet 1865

Fleischabteilung (vorm. F. Bahl)

Wien, III., Großmarkthalle

übernimmt zum kommissionsweisen Verkauf alle Gattungen **Haar- und Federwild**, alle Arten **Geflügel** sowie **lebendes Schlacht- und Stechvieh**, ferner alle **Fleischsorten** und **Selbwaren** unter kulantesten Bedingungen. Auskünfte werden bereitwilligst erteilt.

Thermophor (Heißhalter)

erhält ohne Feuer Speisen, Suppen, Getränke zc. **== immer warm! ==**
Besonders in der Kriegszeit für die kämpfenden Truppen höchst empfehlenswert sowie auch für Winterjagden, Reisen, jeden Haushalt und in der Krankenpflege.

=== Größtes Lager von Jagdmengagen- und Thermoflaschen. ===

Dr. Albert Bodart, Wien, I., Singerstraße 2.

Apotheker Dohnals

Thymobronchin

(patentamtl. gesch. W. Z. 137857). Aerztl. empfohlen bei **Husten, Keuchhusten, Asthma, Verschleimung, Bronchialkatarrh.** — Fabrikantin: „Möhren-Apothek“ **Audolf Dohnal, Leipzig, Cunitzstrasse 1.**

Heinrich Schönauers Gasthaus „Zur gold. Glocke“

Wien, V., Kettenbrückengasse 9.

Im Besitze seit dem Jahre 1890.

Bekannt gute, bürgerl. Küche. Echter Wein aus dem Eigenbau Haugsdorf. Angemessene Preise. — Gemütliches Klubzimmer mit Klavier. Netter Garten. Hochzeiten u. Familientafel in u. außer dem Hause.

GEGR. 1867

Weltberühmte
Specialitäten
Orig. Karlsbader
OBLATEN
UND
Sprudel-Zwieback



PROBESENDUNG von SK aufw.

„Österreich. Hof“

Hotel ersten Ranges.

Besitzer **Ferdinand Hek**

Wien, 1. Bez., Fleischmarkt 10.

In jeder Buchhandlung

zu beziehen:

Hans Fraungruber, **Gedichte in steirischer Mundart**, I. u. II. Verlag Hartleben, Wien.

Bei uns **dahoam!** Verlag Bonz in Stuttgart.

Außer **Geschichten**, I. bis III. Verlag Neclam in Leipzig

Aus dem **Weltkriege**, k. k. Schulbuchverlag in Wien.

Anzeige!

Der „I. Wiener Kochkunstkalender“, ein praktischer Führer für alle Küchenkreise von Hofkoch F. Hampel, war trotz seiner Massenausgabe von 8000 Exemplaren in einigen Monaten vollständig vergriffen. **Neue Ausgabe in Vorbereitung.**

Der Wert des Gastmahles

von Wolfgang von Goethe (Aus Hampels „Lufullus“, letzte Seite)

Deutschöstr. Autoren-Verein.

Der Verein bezweckt die wirtschaftliche und ideelle Förderung seiner Mitglieder, dessen Unterstützung im Kampfe um Anerkennung ihres Talentes und um künstlerischen Erwerb.

Schriftliche Anfragen sind zu richten an das Sekretariat des D. V. A. B., Wien, Erlachplatz Nr. 10/1.

Ein kleines, aber brauchbares Kochbüchlein der guten Wiener Küche in französischer Sprache ist:

La cuisine et patisserie Austrahongroise von A. Scheibenbogen.

Paris, chez l'auteur, I, rue de Chaillot 1896, Prix: 2 Frs. 50.

Einjährige Fachschule für Hotelfellner=Lehrlinge.

Gremium der Hoteliers und Pensionsinhaber
in Wien, I., Singerstraße 30.

Vorsteher: **Ferd. Heß**, Hotelbesitzer und beedeter Sach-
verständiger.

Aufnahmebedingungen: Gutes Abgangszeugnis der
II. Klasse einer Mittelschule oder der III. Bürgerschul-
klasse, körperliche Eignung.

Unterrichtsdauer: Vom 22. September bis 15. Juli,
wochentags von 8—12 Uhr vormittag.

Schulgeld: Pro Monat K 15.—. Halb- und Ganzfrei-
plätze für Unbemittelte.

Vorteile: Absolvierung mit gutem Erfolge sichert bei
zweijähriger Lehrzeit Unterbringung in erstklassigen
Hotelbetrieben.

H. Fournier, kais. u. kön. Hoflieferant
Wien, I., Tuchlauben 11.

Lager in- und ausländischer

Delikatessen, Weine und Liköre
Geflügel, Wildbret und Fische.

Lieferung vollständiger Dejeuners, Dinners, Soupers in Wien und
in die Provinz.

Kochbücher und verschiedene Bücher.

Im letzten Jahre sollen nach einer verlässlichen Statistik über 30.000 Bücher in deutscher Sprache erschienen sein, 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 Menge auch nur oberflächlich orientieren kann und es wird daher von den Ratschlägen seines Buchhändlers von dessen Katalogen und den Berufs-kritikern 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 selten eine Ahnung!

Kochbücher, welche ihrem Wesen nach besonders reinlich behandelt werden sollten, werden leider dann zu den unappetitlichsten Geschäften benützt, wie z. B. von zahlreichen Fabriken, Warenhäusern, Annoncen-bureaux zc., welche gegen geringes Entgelt von unbekanntem 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 der Auflagen bestimmt.

Vorzügliche deutsche Kochbücher, die immer mehr sich durchsetzen, sind: das

„Große deutsche Kochbuch“ von Ernst Löfninger,
„Deutsches Kochbuch“ von D. Ferrario, ferner von M. C. Banzer,
G. Brunfaut, Davidis, Karg, Richter, Ch. Dorst, C. Raegle zc.

Einschlägige Spezialbücher sind das „Kochbuch für die israelitische Küche“ von Wolf, „Grundzüge der Ästhetik“ (der Wissenschaft von den Gesetzen des Schönen), H. Loze und „Alt- und Neu-wiener Geschichten“ der österreichischen Kaiserstadt von R. C. Schimer.

Die beliebtesten Wiener Kochbücher sind u. a.:
„Wiener Küche“, Wien, Selbstverlag von Olga und Adolf Heß.

„Österreichisches Universal-Kochbuch“, Wien, 26. Auflage von E. Stöckel, Verlag Daberkow. (Neu bearbeitet von E. Rieslinger.)

- „Illustrierte Wiener Bürgerküche“ von J. M. Heiß, Wien.
„Modernes Kochbuch“, Wien, Verlag A. Hartleben.
„Die Wiener Küche“ von J. Seleskovits, Wien. Verlag
W. Braumüller, 16. Auflage.
„Die Krankenkost“ von Emilie Rieslinger, Wien, und Dr. Karl
Birth. Verlag J. F. Lehmann, München 1910.
„Die freie, österr. Kochkunst“ von J. K. Beutel, Wien.
„Herrschaftl. Back- und Süßspeisenküche“ von R. Karg.
„Großes Restaurations-Kochbuch“ vom J. B. d. Köche,
Frankfurt.
„Hotel, Restauration und Gastwirtschaft“ von W. Stab.
„Verdeutschungs-Wörterbuch für Speisefarte und
Küche“ von L. Löbzniger, Dresden.
„Zagafost“, österreichische Kochrezepte in Berlin von Fritz Ham pel
mit Beiträgen von W. Riegler und Hans Fraungruber, Wien.
„Deutsche Speisefarte“ von Ernst Löbzniger und H. Dunger.
„Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche“ (Grazer
Bürgerverein, 1900.)

P. S. Diese Bücher sind durch alle Buchhandlungen
zu beziehen!

Deutsche und österreichische Fachpresse.

- „Österr. Küchenzeitung“, Wien, 2. Bez., Laborstraße 9.
„Der Gastronom“, Organ der Köche Österreichs, Wien,
4. Bez., Paniglgasse.
„Kochkunst und Tafelwesen“ sowie
„Zeitung der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.
„Intern. Hotel-Industrie“, Dresden.
„Küche und Keller“, Zentralorgan für das Hotel- und Gast-
wirtgewerbe, Hamburg, alter Steinweg.
„Österr. Hotel-Industrie“, Organ des Gremiums österr.
Hoteliere und Pensionsinhaber, Wien, 1. Bez., Singerstraße 30.

Bereinsanzeigen.

„Verband der Köche Österreichs“, Wien, 4. Bez., Paniglgasse 20 (zugleich Stellenvermittlung), Präsident Franz Wagner.

„Intern. Verband der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1 (zugleich Stellenvermittlung), Direktor M. C. Banzer.

„Gremium der Hoteliers und Pensionsinhaber“, Wien, 1. Bez., Fleischmarkt 2, Vorsteher Ferdinand Heß, Hotelier und beeideter Sachverständiger.

„Genossenschaft der Gastwirte“, Wien, 1. Bez., Kurrentgasse 5, Vorsteher Othmar Benz, Gastwirt und Gemeinderat.

„Deutsch-Österreichischer Autorenverband“. Präsident Dr. Professor Zwanzger, 5. Bez., Margaretenzürtel 20.

„Verein zur Pflege der deutschen Sprache in Wien“, Obmann Professor A. Stangl.

FOCUS

0,2 LINES PER MM

0,4

0,6

0,8

1,0

1,5

2,0

3,0

JESSOP'S

COLOUR AND MONOCHROME
SEPARATION GUIDE

Inch | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |

COLOUR

BLUE

CYAN

GREEN

YELLOW

RED

MAGENTA

① 1 2 3 4 5 6 ⑦ 8 9 10 11 12 13 14 15 ①⑥ 17

GREY



