



# Hand-Receptbuch

für die

## THEE- UND MEHLSPEISKÜCHE.

Mit Berücksichtigung eines handschriftlichen  
Nachlasses des k. u. k. Hofkoches A. Radlmacher, sowie  
nach Angaben anderer Chefs und  
Köche der k. u. k. Wiener Hofküche etc.

zusammengestellt und registrirt von

**FRIEDRICH HAMPEL**

Hofkoch in der k. u. k. Hofmüandküche und weil. der Erbprincessin-Witwe  
Helene von Thurn und Taxis, Herzogin in Bayern.

12 Bog. Octav. Eleg. gebdn. 2 fl. = 3 M. 60 Pf.

Die Thee- und Mehlspeisküche der kaiserlichen Hofmüandküche in Wien ist mit Recht weltberühmt, und es wird allgemein Freude erregen, dass deren kleine Geheimnisse hiermit dem grösseren Publicum enthüllt werden. Die Recepte dieses Buches stammen aus einer jahrelangen gewissenhaften Sammlung, sind alle auf das neue Mass umgerechnet, erprobt und aus bestrenommirten Küchen. Besondere Benützung fand ein Nachlass des verstorbenen Hofkoches Anton Radlmacher, der lange Jahre Chef in der Mehlspeisküche gewesen ist. Fehlendes wurde durch den Beitrag anderer bewährter Hofküche ergänzt, so dass dies Werk sehr Vieles enthält, was in grösseren Häusern an Thee- und Mehlspeisen verlangt wird. Neu ist die Quellenangabe bei den Recepten, welche die Verlässlichkeit dieser erhöht und für andere ähnliche Werke empfohlen werden könnte. Ueber die Schreibweise von Namen und Fachausdrücken sind Autoren wie Chefs oft noch sehr im Unklaren; es wurde auch in diesem Falle getrachtet, etwas System hineinzubringen. Dieser Verfasser hat sich in der französischen Orthographie von dem Werke Garlin's: „Der moderne Koch“ leiten lassen. Das vorliegende Buch wird seinem Zwecke vorzüglich entsprechen und hinauswandern in die weite Welt, wo die Feuer im Tempel der lieblichen Gastera nie erlöschen und im Vereine mit den Elementen Opfer gebracht werden, die der grossen Menge unbekannt sind (Savarin); oder wären diese vielleicht unnütz, weil am Ende der Genuss nur vorübergehend ist? Aber kein Genuss ist vorübergehend! sagt Goethe, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend, selbst wenn es sich um den Gaumen handelt.

Dieses Werk wurde u. a. durch ein Ehrendiplom und eine goldene Medaille prämiirt.

A. Hartleben's Verlag in Wien, Pest und Leipzig.