



## Angaben der Quellenbenützung

nebst einigen charakteristischen Daten.

---

**Dubois Urban**, ehemaliger Hofküchenmeister Sr. Majestät Kaiser Wilhelm I., Autor des Buches: „Cuisine de tous les pays“ und Mitherausgeber des allbekanntesten gastronomischen Werkes: „La cuisine classique“. Sein eigenes Werk, welches Dubois selbst eine kosmopolitische Studie nennt, unterscheidet sich von den übrigen französischen Kochbüchern nicht nur durch seinen kurzen, deutlichen Text, sondern besonders durch die guten, sachverständigen Holzschnitte. Es enthält zugleich eine reichhaltige Sammlung nationaler Speiserecepte aus aller Herren Länder und interessante Menus rühmlichst bekannter Köche. Dubois hat sich durch dieses Buch ein Denkmal gesetzt, welches durch die mühevollen Arbeit gewiss nicht leicht verdient erscheint.

**Funk Friedrich**, k. u. k. Hofkoch I. Cl., Besitzer der k. rumänischen Verdienstmedaille. Funk war früher Küchenchef des ehemals rühmlichst bekannten Hôtels zur „Stadt Frankfurt“ in Wien und ist seit 1877 in der Hofmünderküche in Wien. Als ältester Entréechef ist Funk schon wegen seiner vielseitigen Kenntnisse auf diesem Gebiete eine anerkannte Fachautorität.

**Garlin Gustav de Tonnerre**, Autor des grossen Werkes „Le cuisinier moderne“ (mit einem Dictionnaire der tech-

nischen Ausdrücke). Dieses Werk, welches in zwei grossen Bänden mit zahlreichen guten Illustrationen erschien, ist so inhaltsreich, dass jedermann durch das gebotene interessante Material leicht in die geheimnissvollen Künste der Küche eingeführt wird. Ueberdies ist der Abschnitt über die Saucen so reichhaltig, dass er sicher von denkenden Lesern gewürdigt wird, nachdem diese vieles darinnen enthalten finden, um dadurch ihre Kenntnisse zu erweitern.

**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 von Friedrich Hampel, Hofkoch in der k. u. k. Hofmündküche und Herausgeber des „Saucier“.

Dieses mit einer Vignette des Lucullus geschmückte Buch ist bei A. Hartleben in Verlag erschienen, enthält 12 Bogen, ist elegant gebunden, Octav, kostet 2 fl. oder 3 M. 60 Pf. und wurde von dem Preisrichtercollegium der Kochkunstausstellung in Baden bei Wien mit dem Ehrendiplome nebst der goldenen Medaille prämiirt.

**Munsch Rudolf**, k. u. k. Hofkoch II. Cl. Munsch hat unter dem damals allbekanntesten Chef Alfons Paffrey im Hôtel Imperial in Wien gelernt und ist ein Sohn des verstorbenen Hôtelbesitzer gleichen Namens. Dieses Hôtel entstand aus dem Gasthofs zum „Schwanenwirth“ in Wien, welches schon im Jahre 1825 von der Familie Munsch geleitet wurde.

**Panchard August**, fürstlicher Küchenchef des kaiserlichen Ministers des Aeussern, Fürsten Lobanoff in St. Petersburg; gestorben am 17. October 1896 in Paris, im 56. Lebensjahre. Panchard erfreute sich in seinem Leben eines grossen Bekanntenkreises unter seinen französischen Collegen und war durch seine grossen kulinarischen Erfahrungen eine geachtete Persönlichkeit. Er war in manchen Dingen ungemein peinlich und genau, doch vielleicht sind eben dadurch seine feinen

Diners mustergiltig geworden. Köche, welche sich einmal seine Principien angeeignet hatten, verbreiteten diese bei ihren Freunden, so dass Panchard gewissermassen Schule machte. Seine langjährige Krankheit wirkte sehr herabstimmend auf sein Gemüth. Sein barsches, reizbares Wesen, verbunden mit einer seltenen Herzensgüte, dazu sein Sinn für die Küche waren an ihm gewiss charakteristisch. Ein tragisches Geschick wollte es, dass ihn zur selben Zeit der Tod ereilte, als Fürst Lobanoff auf einer Reise nach Deutschland dem Gehirnschlage erlag.

**Radlmacher Anton**, k. u. k. Hofkoch (gestorben am 15. Juli 1895). Radlmacher versah viele Jahre den Posten eines Chefs der Mehlspeisküche und wenn auch seine Kräfte in den letzten Jahren durch sein hohes Alter vielfach abgenommen hatten, so hielt ihn doch dies nicht ab, den strengsten Diensten bis zur letzten Möglichkeit nachzukommen. Für dieses schöne Pflichtgefühl erntete er auch wiederholt höchste Anerkennung.

Radlmacher war Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes und der Kriegsmedaille.

**Spörk Alexander**, Küchenchef des Hôtels „Quisisana“ in Abbazia, welches sich unter der Leitung der Frau M. Munsch einer grossen Beliebtheit erfreut.

Spörk practicirte bei Carl Meissl in Graz, war Lehrer der Seleskowitz'schen Kochschule und Mitarbeiter der letzten Auflage des Kochbuches obigen Namens.