

# 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.

LUCIFUS.

Ein Buch von der Wiener Kochkunst.

2. 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.

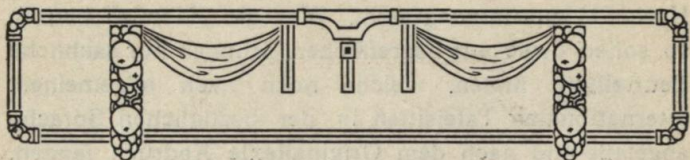
Zum Schlusse wünsche ich ebenso einfach als aufrichtig, daß meinem „Lucullus“ kein anderes Schicksal zuteil werde als meinem Kalender, dem die Sympathien des Publikums ein „Vergriffen“ bescherten.

Wien, am 1. Jänner 1915.

Der Verfasser.

---

\*) Verlag Wilhelm Braumüller, Wien, I.



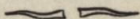
## Zu unserem Titelbilde.

Dem Verlage des ersten Wiener Kochkunst-Kalenders ward die hohe Ehre zuteil, seinen freundlichen Lesern das Bildnis Ihrer k. u. k. Hoheit der durchlachtigsten 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 zielt diesmal das Bildnis Sr. k. u. k. Hoheit, des durchlachtigsten 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 Vertreter, eines Kochkünstlers und Hofkoches. Hof! 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 erstmal selbständiger Chef beim österreichischen Gesandten in Holland. Entzückt von den romantischen und fremdländischen Verhältnissen der kulturhistorischen, bedeutamen 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 schriftstellerisch 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.

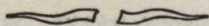
Schon unsere Urahnen erkannten das Nützliche und Wertvolle der gemeinsamen Mahlzeiten. Im Altertume feierten bekanntlich die prunkliebenden Römer bedeutungsvolle Ereignisse stets durch ein Festessen mit frohen Bekannten, Trunk, Tanz und fröhlicher Musik (Bacchusfest).

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 Frères 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.

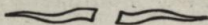
Dies alles kann der glücklichste Gastronom überdies nach Belieben mit mindesten 30 verschiedenen Sorten Wein vom Burgunder bis zum Tokayer oder Kapwein und mit 20—30 Arten feiner Likören anfeuchten, den Kaffee und die Mischgetränke, wie Punsch, Negüs, Sillabub und dergleichen, gar nicht zu rechnen.

Von diesen mannigfachen Bestandteilen des Mahles kommen die hauptsächlichsten, wie das Schlachtfleisch, das Geflügel und das Obst aus Frankreich; andere, wie Beefsteaks, Welsch-rabbit 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.

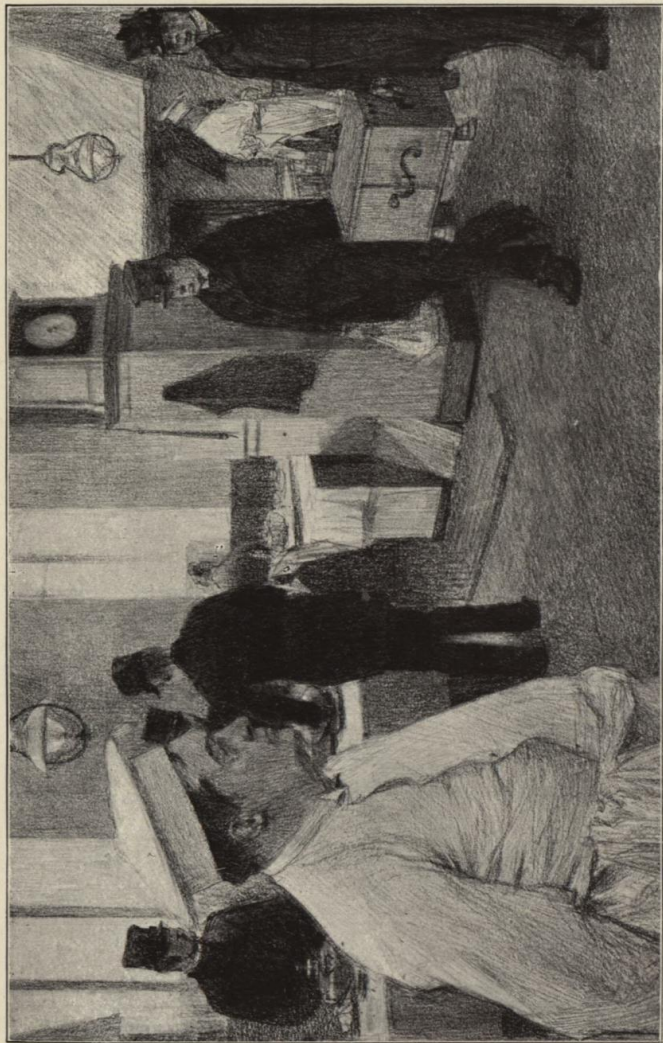


Der Wein enthält weniger Nährstoff als das Bier. Seine Heimat sind nach dem berühmten Botaniker Kerner von Marilaun die Donauauen.

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 Prinzip 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



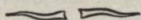


K. k. Schönbrunner Schlossküche.

Nach einer künstlerischen Originalzeichnung. (Siehe Seite 17.)



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 Heizmaterials. 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.

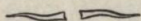
Zum Schlusse seien als zum „Dienste“ gehörig noch erwähnt die Offizen der Hofzuckerbäckerei, des Hofkellers, der Hoftafel- und Silberkammer. Letztere ist in einem speziellen Trakte untergebracht und bildet — ähnlich der kaiserlichen Schatzkammer — eine besondere Sehenswürdigkeit kaiserlicher Kostbarkeiten. In eigenen Glaschränken 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 Schnaderhüpf.

\* \* \*

## 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.“

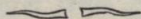
\* \* \*

„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 hauptsächlich 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 hereinfließen. (Seife, Haarwasser, Schminken, Puder, Zahncrème etc.)

Wenn es auch keine Universalheil- und Pflegemittel gibt, dürften unterdessen einige Regeln und Anweisungen Vertrauen verdienen, wie selbe von bekannten Ärzten in zahlreichen Werken niedergelegt sind. Die Kosmetik erstreckt sich naturgemäß 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 Glycerin 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 weitem 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.

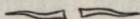
Auch Ochsenmarkpomaden sind den käuflichen vorzuziehen.

### **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 kohlen-saure 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 Alpenhôtél.

**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 bloß? —  
Dies Urtheil 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 totschiagen 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.**

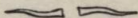
**Minnchen**: „Mutti, geben die schwarzen Kühe auch weiße Milch?“ —

**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 Einem, 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. Hohelt, Herr Erzherzog Friedrich** hat in munifizenter 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 Traiteriedes 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 Mataushek

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.

