



Ingrid Haslinger

OTTO DESBALMES

Aus dem Leben eines k. u. k. Hofkuchs

*Vom Lehrling in der Hofküche
zum Hofchefkoch
und Hofkücheninspektor*



*Mit Rezepten aus seinem Nachlass
und dem seiner Kollegen*



6	Vorwort
13	Einleitung
15	TEIL I · KOCH AM HABSBURGERHOF
15	Eine kurze Biographie
31	Aus Desbalmes' Dienstleben
33	Das Kochbuch des Otto Desbalmes
35	Das Berufsbild eines Hofkochs am Wiener Kaiserhof
39	Die Hofküchen
48	Was koche ich heute/morgen?
54	Was gab es auf der kaiserlichen Tafel?
55	Die kulinarischen Eigenheiten der Majestäten
75	Otto Desbalmes und „FF“
80	TEIL II · DIE KAISERLICHE TAFEL
86	Anekdoten
88	Menus für Kaiser Franz Joseph, für die Desbalmes als Chefkoch verantwortlich war
94	Der 80. Geburtstag von Kaiser Franz Joseph
96	Waggon-Servierung Wien-Budapest für den Schah von Persien unter der Leitung von Otto Desbalmes
98	Die Kosten der Hofküche
99	Beispiele aus Otto Desbalmes' Menubuch
104	Bedarf bei einem Hofball
105	Schüsseln auf den Buffets am Hofball im Jahr 1900
106	Servierung bei der Fußwaschung
107	Otto Desbalmes' Kommandierungen
108	TEIL III · DIE HOFZUCKERBÄCKEREI
108	Arbeitsweise
112	Desbalmes' Kollegen
112	<i>Köche</i>
122	<i>Zuckerbäcker</i>

129	TEIL IV · REZEPTE
135	Vorspeisen
135	<i>Croustaden-Massen für Vorspeisen</i>
136	<i>Pasteten-Teige</i>
145	Suppen
153	<i>Suppeneinlagen</i>
156	Fleischspeisen
188	Fischgerichte
191	Gemüse
197	Mehlspeisen
197	<i>Ungesalzen</i>
212	<i>Gesalzen</i>
216	Desserts
224	Diverse Rezepte
230	Grundrezepte
231	<i>Saucen</i>
234	<i>Diverse Rezepte</i>
235	Wiener Hof-Spezialitäten
239	TEIL V · ANHANG
239	Diensteid „Maisterkoch“ (17. Jahrhundert)
239	Diensteid „Mundtkoch“ (17. Jahrhundert)
240	Instruktion für den „Mundtkoch“
243	Instruktion für den „Hofkücheninspektor“
249	Diensteid 1907
250	Merkblatt
252	Glossar
270	Literatur
271	Quellen und Bildnachweis
273	Endnoten
284	Organigramme

Linke Seite: Kaiserliche Menukarte, um 1850.
 © Haus-, Hof- und Staatsarchiv
 Bild Seite 2/3: Hofstafel in der Großen Galerie von Schönbrunn anlässlich der Hundertjahrfeier der Stiftung des Militär-Maria-Theresien-Ordens 1857. Gemälde von Fritz Allemand (1812–1866). Links und rechts die Kredenzische mit den Utensilien zur Tafelbedienung.
 © Schloß Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft, Sammlung: Bundesmobilenverwaltung, Objektstandort: Schloss Schönbrunn, Foto: Edgar Knaack

TEIL I KOCH AM HABSBURGERHOF

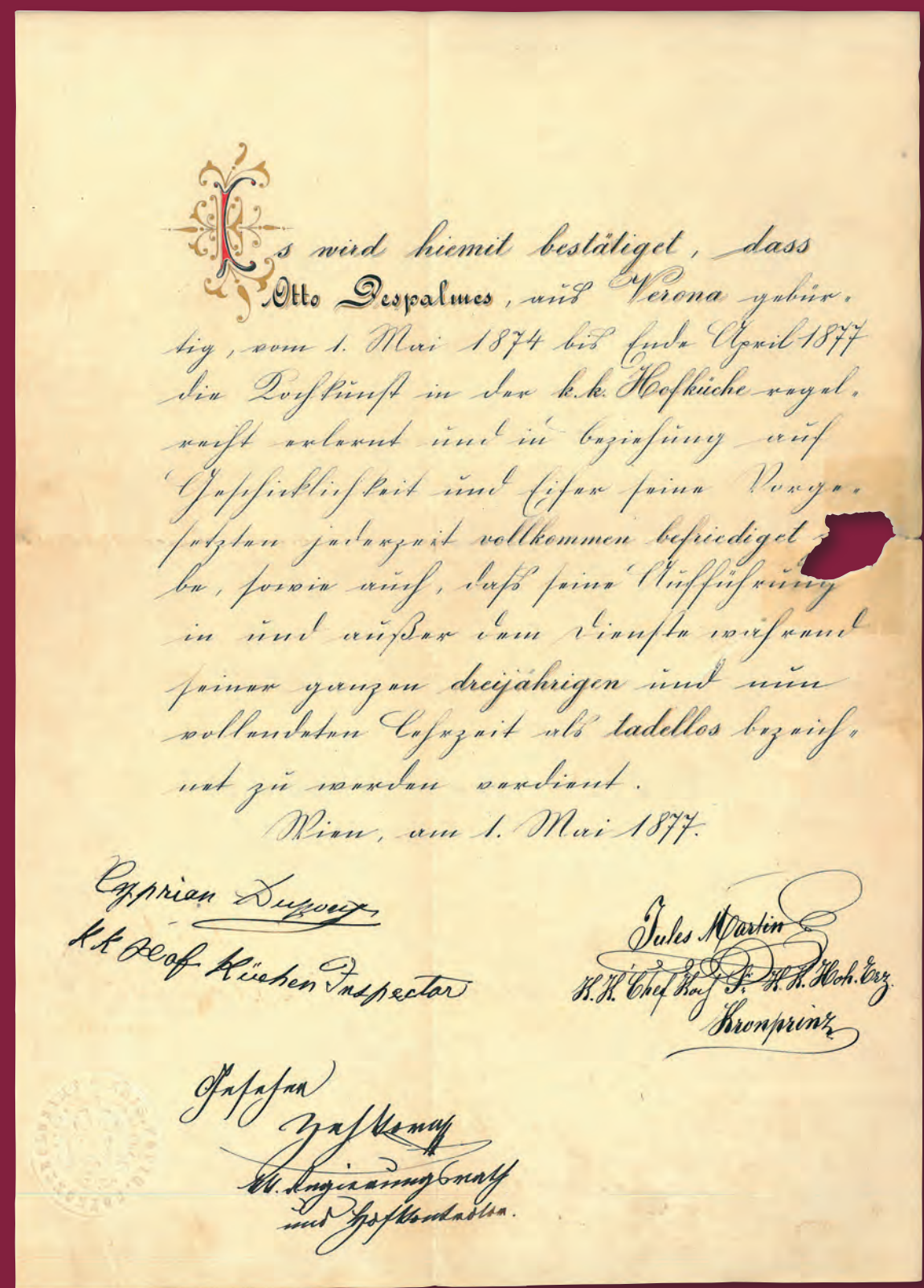
Eine kurze Biographie

Otto Viktor Maria Desbalmes wurde am 17. Jänner 1859 in Verona geboren.⁵ Er entstammte einer französischen Familie aus Grenoble, die 1784 nach Wien übersiedelte. Sein Urgroßvater, François Desbalmes (1750–1823), war erfolgreicher privilegierter Handschuhfabrikant auf der Laimgrube in Wien. Nach einer Aussage von René Desbalmes (1914–1991), einem Enkel des Hofkuchs, musste jedes männliche Mitglied der Familie Desbalmes ein Handwerk oder einen bürgerlichen Beruf erlernen. François' Sohn Bartholomäus Desbalmes (1798–1867)⁶ war der Vater von Wilhelm Desbalmes (1834–1908).⁷ Wilhelm meldete sich freiwillig zu einem Feldartillerie-Regiment, mit welchem er 1853 nach Italien fuhr. Auf Empfehlung Radetzky's wurde Wilhelm Desbalmes Beamter der k. u. k. Südbahngesellschaft.⁸ Vermutlich aufgrund seiner Tätigkeit im heutigen Italien – er war anfänglich in Verona stationiert⁹ – lernte Wilhelm Angela Brunelli (1839–1872) kennen, die seine Frau wurde und eine ausgezeichnete Köchin war. Da Wilhelm 1872 Witwer wurde und nun drei unversorgte Kinder hatte, sah er sich aus finanziellen Gründen außer Stande, allen von ihnen eine besondere Ausbildung angedeihen zu lassen. Daher richtete Wilhelm Desbalmes im April 1874 ein Schreiben an den Hofwirtschaftsrat und Hofkontrollor Wilhelm Zehkorn, in dem er um die Aufnahme seines Sohnes Otto als Lehrling in der kaiserlichen Hofküche bat.¹⁰

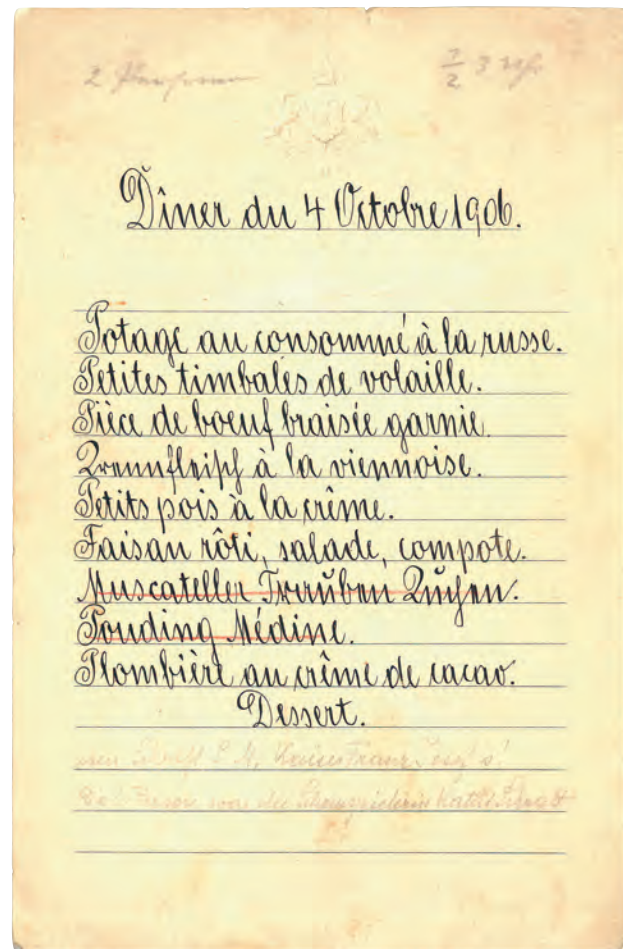
Wilhelm Desbalmes war bei Hof nicht gänzlich unbekannt: Im Jahr 1854 hatte ihm Kaiser Franz Joseph das silberne Verdienstkreuz verliehen, weil er – in voller Montur – einen Soldaten aus dem reisenden Po gerettet hatte. Auch als Verantwortlicher für einen Proviantzug am Tag der Schlacht bei Solferino verhielt er sich heldenhaft.¹¹ Dies dürfte dazu beigetragen haben, dass Otto am 1. Mai 1874 tatsächlich als unbezahlter Lehrling in die Hofküche aufgenommen wurde. Wilhelm Desbalmes erhielt folgendes Schreiben von Zehkorn: „Über Ihre bei seiner Excellenz dem Herrn k.k. Oberstküchenmeister Seiner Majestät, Grafen von Kinsky, vorgebrachte Bitte, wird Ihr Sohn Otto in probeweiser Verwendung als Lehrling in die k.k. Hofküche genommen und hat sich selber wegen seines Eintrittes am 1. Mai l. J. (laufenden Jahres) im k.k. Hofkontrolloramt zu melden.“¹² Otto Desbalmes wurde „... seither ununterbrochen in der Küche Seiner Kaiserlichen Hoheit des Herrn Erzherzog Kronprinzen unter der Leitung der Chefköche Mayer und Martin ... verwendet“.¹³ Trotz der Tatsache, dass Kronprinz Rudolf immer wieder in seinen Briefen auch auf Bedienstete bei Hof Bezug nahm, erwähnte er in seinen (vorhandenen) Briefen Otto Desbalmes, der ja nur ein Jahr jünger war als er selbst, nicht.¹⁴

Ob Otto Desbalmes aufgrund der besonderen Kochkünste seiner Mutter Angela Desbalmes sich für die Küche sehr interessierte oder eben einfach bloß zu seiner Versorgung von seinem Vater in der Hofküche untergebracht wurde und dort seine Liebe zum Kochen entdeckte, ist nicht mehr nachvollziehbar.¹⁵ Nach dem

Linke Seite: Zeugnis für Otto Desbalmes von seinen Lehrern Dupont und Martin, 1877



des Hofdienstes Meinen Dank bekannt zu geben. Wien, 21. September 1898, Franz Joseph m.p.“.⁴⁹ Alle Bediensteten der Hofwirtschaft erhielten diese Dankesworte am 23. September 1898 ausgehändigt. Für die überaus loyale Dienerschaft jener Zeit war eine solche Urkunde ein besonders wertvolles Zeugnis und Dokument ihrer Anhänglichkeit dem Haus Habsburg gegenüber.⁵⁰ Eine ähnlich bedingungslose Loyalität wie jene des Personals dem Herrscherhaus als Arbeitgeber gegenüber ist heute nicht mehr vorstellbar. Im selben Jahr erhielt Otto Desbalmes 80 Gulden zur Beschaffung von



Dîner vom 4. Oktober 1906, am oberen Rand beschriftet: „2 Personen, 1/2 3 Uhr“; am unteren Rand beschriftet: „oben Schrift S.M. Kaiser Franz Josef's! Die 2. Person war die Schauspielerin Kathi Schratt.“

Trauerkleidern anlässlich der Bestattung von Kaiserin Elisabeth.⁵¹

Im Juni des Jahres 1899 erkrankte Otto Desbalmes' Frau schwer. Näheres über die Krankheit ist den Akten nicht zu entnehmen. Offenbar sah sich der Hofkoch I. Klasse nicht in der Lage, die Krankenkosten selbst zu tragen. Desbalmes suchte um einen Kostenbeitrag an, der schon „darum auf das wärmste befürwortet (wird), weil der Bittsteller ein diesbezügliches Ansuchen bisher noch nie unterbreitet hat und sich einer besonderen Berücksichtigung stets würdig erwiesen hat“.⁵²

Als Kaiser Franz Joseph im Winter 1907 ernstlich erkrankte, waren die Dienste der Hofköche wieder besonders gefordert. Bereits am 4. Oktober 1907 ließ Kaiser Franz Joseph aufgrund einer vermutlich leichten Erkältung alle Audienzen absagen.⁵³ Doch die Krankheit des Monarchen nahm einen schlechten Verlauf. Am 18. Oktober hieß es: „Da jedoch die anfangs leichte Erkältung Sr. k. u. k. Apostol.(ischen) Majestät im Laufe der Tage sich zu einer infektiösen Influenza-Bronchitis entwickelte, welche eine baldige Genesung nicht erhoffen ließ“.⁵⁴ Man war bei Hof alarmiert – immerhin war der Kaiser damals 77 Jahre alt, ein Alter, das zu jener Zeit nicht viele seiner Verwandten und Untertanen erreichten. Erst gegen Ende des Monats besserte sich der Zustand des alten Kaisers. In den Zeitungen wurden allerdings – wie damals bei Erkrankungen in der kaiserlichen Familie üblich – keine *Bulletins* über das Befinden des Monarchen veröffentlicht, was darauf schließen lässt, dass die behandelnden Ärzte (Hofrat und Generalstabsarzt Dr. Kerzl sowie die Professoren Dr. Neusser und Chiari) keine unmittelbare Gefahr befürchteten.⁵⁵ Der gerade erst zum Chefkoch ernannte Desbalmes hatte offenbar im Auftrag der Ärzte seinen Kaiser mit entsprechenden Speisen während der Krankheit versorgt. Diese Krankheit des österreichischen Kaisers wurde in den Zeitungen immer wieder kommentiert: „Über den Verlauf der Krankheit Sr. Majestät wurden zwar von Seite des Obersthofmeisteramtes keine offi-



Das Hofküchenpersonal um 1908: in der Mitte Hofchefkoch Otto Desbalmes, ganz rechts Hofkoch Karl Wschedeczka, mit dem Bierglas Hofkoch Stefan Luy, Viertes von links Hofkoch Friedrich Hampel

ziellen Bulletins verlautbart, jedoch haben die Blätter des In- und Auslandes täglich seitenlange Berichte veröffentlicht. Die Teilnahme der ganzen Welt war rege und tatsächlich gab das Befinden Seiner Majestät mit Berücksichtigung des hohen Alters zu schweren Sorgen Veranlassung ... Heute trat endlich eine Wendung zum Besseren ein und nun konnten die Ärzte auch der Welt die beruhigende Versicherung geben, daß nunmehr jede Gefahr beseitigt und die vollkommene Genesung zu erhoffen sei“.⁵⁶

Der „mit großer Umsicht und Pflichttreue gepaarte Diensteifer“ Desbalmes' in jener Zeit wurde mit dem „Ausdruck der Allerhöchsten Zufriedenheit“ quittiert.⁵⁷

Auch im Jahr 1908 bewährte sich Desbalmes bei einer wichtigen Gelegenheit: Der deutsche Kaiser Wilhelm II. (1859–1941) war mit seiner Gemahlin und den deutschen Bundesfürsten in Wien zu Gast, um Kaiser Franz Joseph zu seinem 60. Regierungsjubiläum zu huldigen. Aus diesem Anlass fanden die Tafeln in Schönbrunn statt. Otto Desbalmes stand als Chefkoch seinen Mann in der Schönbrunner Hofküche. Für diese „zielbewusste und eifrige Tätigkeit“ erhielt Desbalmes im Mai ebenfalls eine besondere Anerkennung⁵⁸ sowie das goldene Verdienstkreuz. Der ehemalige Hofkoch Karl Soukup (1876–nach 1934) berichtete 1934 einer Zeitung über die Hierarchie in der Hofküche folgendes: „Desbalmes,⁵⁹ Tlaschek und Munsch – das waren die Beherr-

hummern in ihren Kardinalsmäntelchen frisch von der See, mit feinem pikanten Beiwerk versehen werden, das ihnen erst das herrliche Relief des Vornehmen gibt. Im zweiten Raum wieder sah man die süßen Kleinigkeiten entstehen, die bald als Cafes, zum Käse, bald als Dessert den Nachtsch besorgen“.¹²⁵

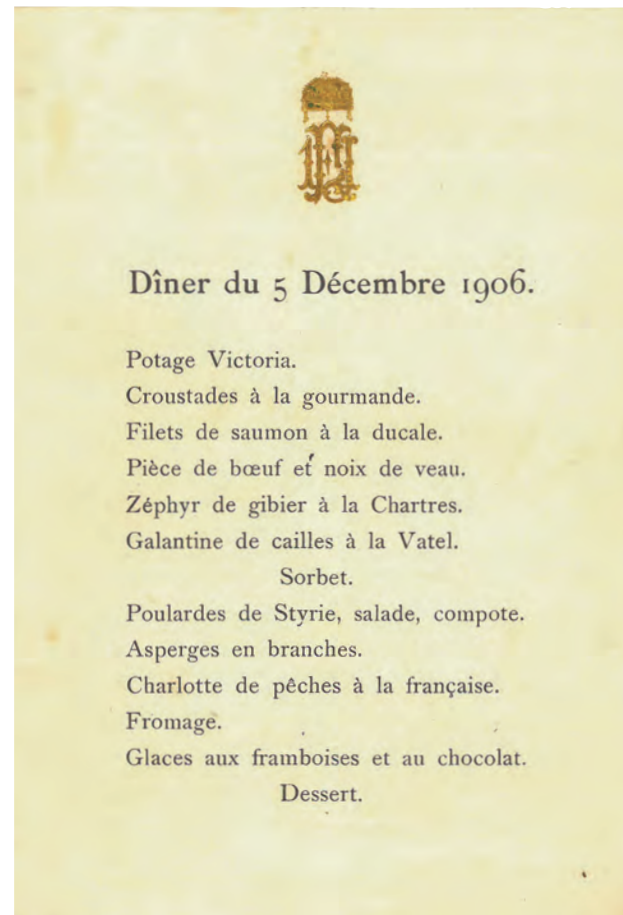
Hofküche in Budapest

„Die Hofküche in Budapest besteht aus dreißig großen luftigen Räumen, die in verschiedene Abteilungen geteilt sind. Die sogenannte **große Hofküche**, die größte unter diesen Räumlichkeiten, gelangt nur selten zur Verwendung, nämlich wenn Hofdiners oder Hofbälle stattfinden, bei welchen Anlässen die Zahl der geladenen Gäste oft mehrere hundert beträgt; in dieser Küche, welche die Größe eines Kaffeehauses besitzt, kann auf einmal für nicht weniger als 1.200 Personen gekocht werden. In der Mitte erhebt sich ein reichverzierter, mit Majolika ausgelegter Herd von zehn Metern Länge, der auf jeder Seite sechs Bratröhren besitzt; in den übrigen angrenzenden Küchenräumen, die sich auf das ganze Souterrain erstrecken, erblickt der Besucher all jene Utensilien, die den unerläßlichen Bestandteil einer in jeder Beziehung modernen und allen Anforderungen entsprechenden Kucheneinrichtung bilden.

In der **kleinen Hofküche**, die bei Familiendiners und ähnlichen Anlässen benutzt wird, werden die für den Kaiser bestimmten Mahlzeiten hergestellt ... In allen Küchenräumen, deren Wände mit Majolika bedeckt sind, herrscht die peinlichste Sauberkeit ... Das zum Kochen verwendete Geschirr ist durchwegs aus Kupfer und präsentiert sich dem Auge sehr gefällig“.¹²⁶

Die Hofküche in Gödöllö

„Die Hofküche ist daselbst nahezu complet und es dürfte von Interesse sein, über dieselbe etwas zu erfahren. Das Personal der Hofküche besteht aus achtzehn Personen,



Dîner vom 5. Dezember 1906, Hofstafel in der Budapester Burg

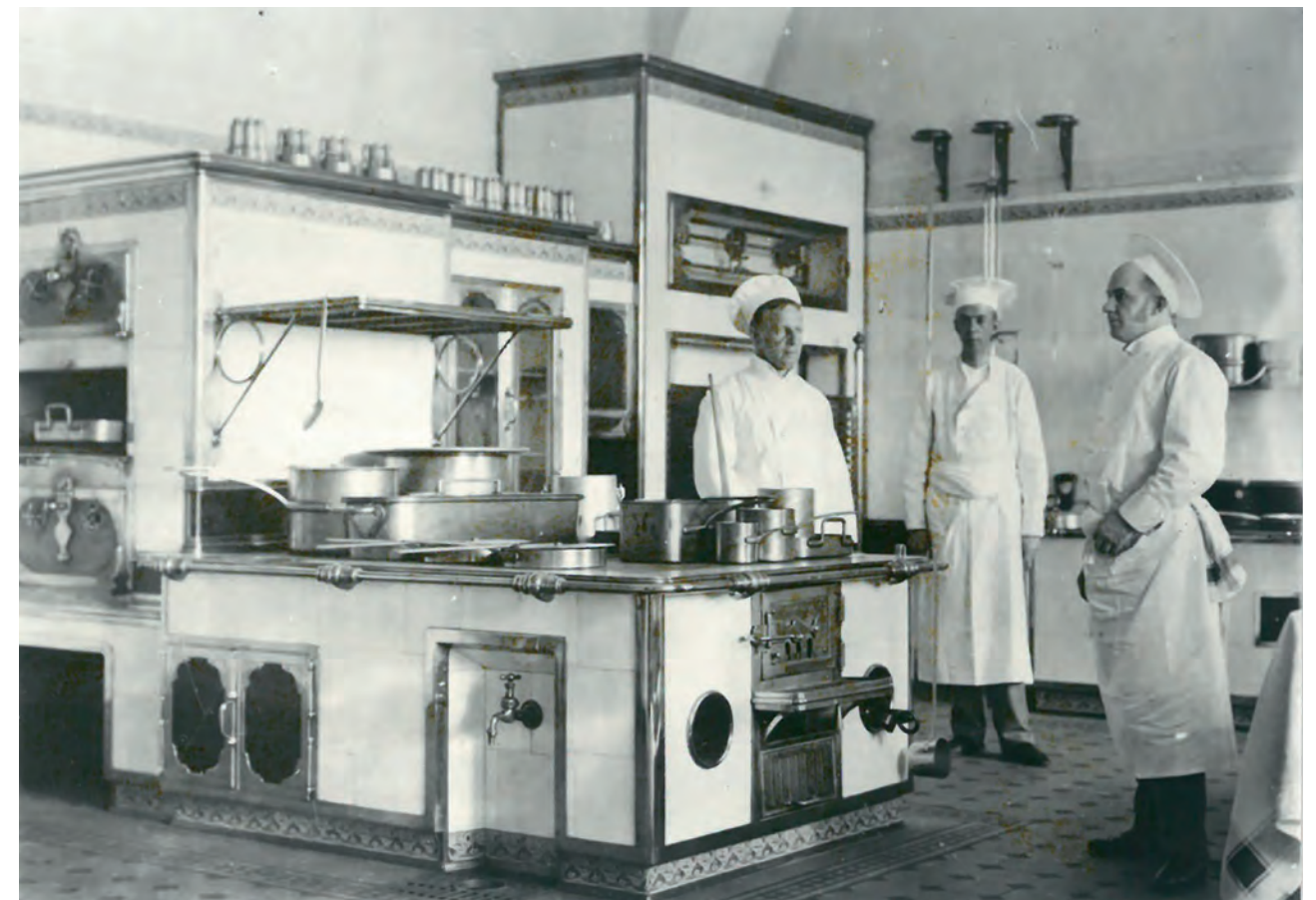
und zwar dem Oberkoch, drei Köchen, einem Ober-Conditor und zwei Gehilfen, drei Köchinnen und deren untergeordnetem Personal. Der Küchenchef erhält täglich eine gewisse Summe (im vergangenen Jahr betrug dieselbe 350 fl.), für welche er Frühstück, Mittagmahl (Dejeuner) und Diner zu liefern hat ... Der übrige Tagesbedarf, den man in Gödöllö nicht beschaffen kann, wird aus Budapest gebracht, und zwar so, daß jeden Morgen mit dem Sechsuhr-Zuge ein Hof-Provisionswagen nach der Hauptstadt fährt und mit dem Halbfuhr-Zuge nach Gödöllö zurückkommt“.¹²⁷

Die k. u. k. Hofküchen Sr. Majestät Kaiser Franz Joseph I. in der k. u. k. Hofburg zu Wien

„Waren schon die alten k. und k. Hofküchen der Wiener Hofburg in ihrer Art und Seltenheit eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges, um wie viel mehr verdienen die neuen, seit Jänner dieses Jahres mit Überwindung so mancher, baulicher Schwierigkeit fertiggestellten Küchenräume diese Bezeichnung. Dieselben sind mit den modernsten maschinellen Einrichtungen eines Küchenbetriebes luxuriös ausgestattet und ist jede einzelne Küche ein Prachtwerk für sich, das von keiner ähnlichen Anlage an irgend einem anderen europäischen

Fürstenhose übertroffen wird. Besonders zu bemerken ist, daß es der einschlägigen vaterländischen Industrie, insbesondere den Wiener Firmen zur größten Ehre gereicht, mit dem Ausschluß der ausländischen Konkurrenz seitens des hohen Obersthofmeisteramtes beauftragt worden zu sein und diesbezüglich in musterergültiger Weise durchgeführt zu haben.

Die k. u. k. Hofküche ... gliedert sich in fünf Abteilungen: 1. Die **große Hofküche**, auch Festküche genannt. Dieselbe wird bei allen außergewöhnlichen großen Anlässen, wie Hofbällen, Ball bei Hofe, allen größeren Dinners und an jenen anläßlich der Anwesenheit hoher Besucher benützt.



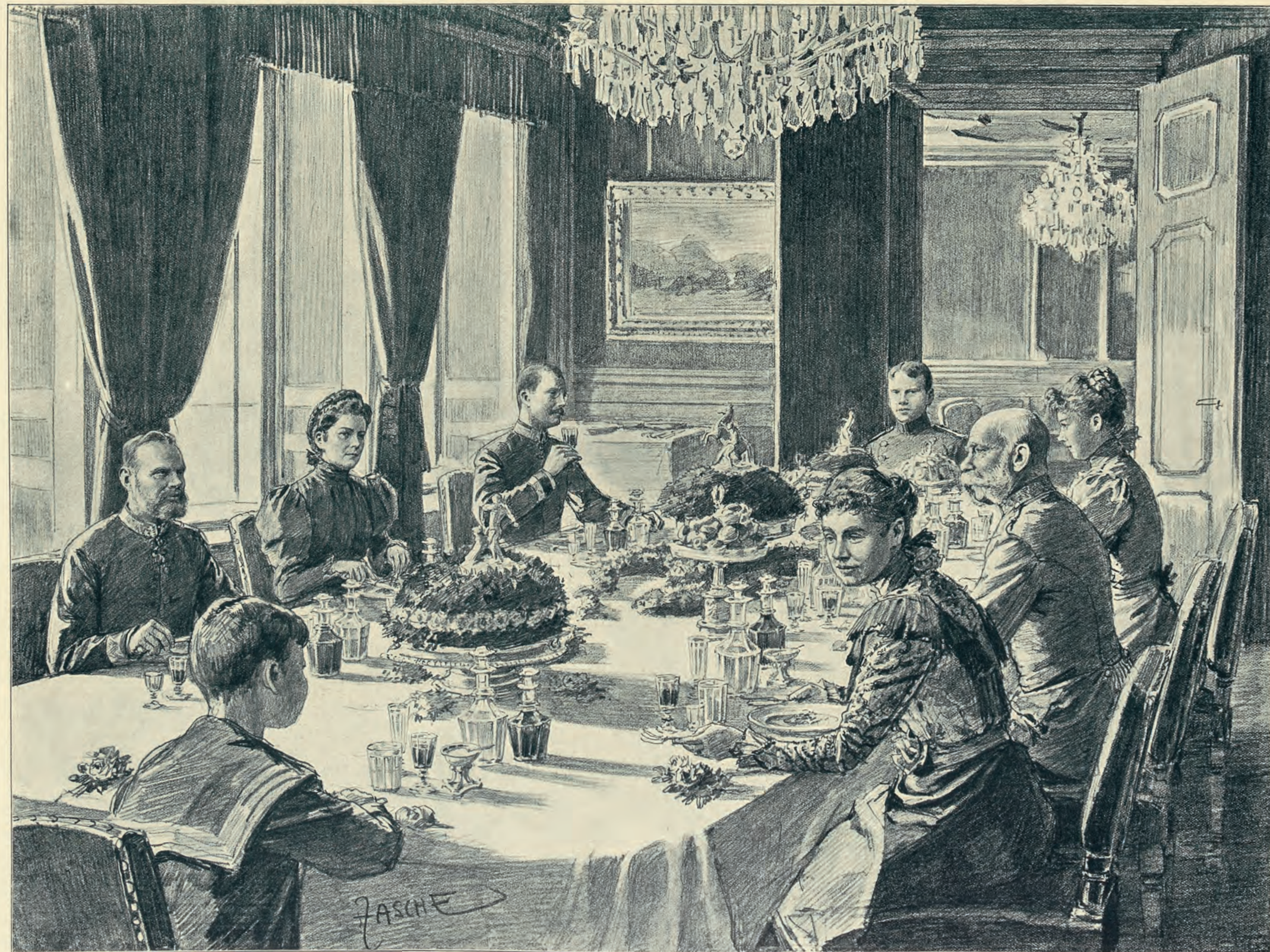
Die Mundküche für Kaiser Franz Joseph in der Wiener Hofburg um 1900: links Hofkoch Karl Wschedeczka, rechts Hofkoch Hubert Germershausen

TEIL II

DIE KAISERLICHE TAFEL

Der junge Kaiser Franz Joseph stellte gleich zu Beginn seiner Regierungszeit den Tafeldienst auf den Kopf. Während Kaiser Franz II. (I.) und Kaiser Ferdinand I. vor ihm, wenn sie nicht öffentlich speisten, ihre Mahlzeiten an der Familientafel einnahmen,¹ zog es Franz Joseph vor, mit seinen Beratern und Ministern zu speisen.² Dieser Umstand führte dazu, dass ein größerer Tafelaufsatz angeschafft werden musste. Überdies hatte der junge Monarch schon damals den Wunsch, dass sich die Mahlzeiten nicht zu lange ausdehnen sollten: „Hiebey kann man die Bemerkung nicht unterdrücken, daß es seiner Zeit äußerst wünschenswert erscheinen dürfte, wenn zum Speisetragen junge, kräftige und flinke Individuen verwendet werden, weil von der schnellen Fortschaffung der Speisen von der Hofküche bis zur Credenz, auch die schnelle Servirung der Speysen bei der a.h. Tafel selbst, wesentlich abhängt.“³ Im Jahr 1867 war Kaiser Franz Joseph mit seinen zwei Brüdern⁴ bei Napoleon III. (1808–1873) zu Gast gewesen und hatte dort ein System der Tafelbedienung kennengelernt, das ihn sehr beeindruckte: Das Personal arbeitete präzise,

*Familiendéjeuner in der Ischler Kaiservilla.
Von links vorne im Uhrzeigersinn: Prinz Konrad von Bayern, Prinz Leopold von Bayern, Kaiserin Elisabeth, Erzherzog Franz Salvator, Prinz Georg von Bayern, Erzherzogin Marie Valerie, Kaiser Franz Joseph, Prinzessin Gisela von Bayern. Aus: Viribus Unitis*



dung, konnte man in einem solchen Fall nicht so viele Personen um den Tisch anordnen.²¹ Bei besonders großen Feiern, wenn viele Personen zur Tafel geladen waren, eigneten sich die Redoutensäle am besten.

Bei Familientafeln ging es weniger streng zu; es nahmen nicht so viele Personen daran teil, weil für das Gefolge meist eine Marschallstafel vorbereitet wurde.²² Einen Tag zuvor erhielt der Monarch – wie schon erwähnt – eine Liste mit einer Auswahl von Speisen, auf der er seine bevorzugten anmerkte bzw. solche strich, die er nicht wollte.²³ Das Servieren der Speisen und Getränke geschah wie bei einer Galatafel. Es wurde durch das Hofwirtschaftspersonal erledigt, das auch die Tafel deckte. Die Tische bestanden aus Schragen und Platten, die beliebig variiert werden konnten. Da es sich dabei um rohe Holzkonstruktionen handelte, musste das Tischtuch, unter dem ein Tischteppich lag, bis zum Boden reichen. Speiseteller wurden eingestellt, auf denen die Kaiserserviette – eine Faltung, die seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts üblich war – lag; darin steckten eine *Joursemmel* und ein *Joursalzstangerl*. Rechts und links vom Teller war das Besteck für zwei bis drei Gänge angeordnet. Danach musste es wieder ausgetauscht werden. Rechts vom Teller standen die Gläser für den weißen und roten Herrschaftswein (ein Verschnitt aus dem Hofkeller) sowie für Wasser und die dazugehörigen Karaffen. Weine aus Originalbouteillen wurden vom Personal an den Kredentzischen in die Gläser eingeschenkt und den Gästen kredenzt. Neben den Tafelaufsätzen befanden sich bei Tafeln, die nach Einbruch der Dunkelheit stattfanden, große Girandolen mit weißen Kerzen.

Als Tafelschmuck dienten Blumen, die geruchlos sein mussten, um den Genuss beim Speisen nicht zu beeinträchtigen.²⁴ Sie wurden von den Hofgärten geliefert; die Hofgartenbeamten besteckten die Vasen. Aber nicht nur die Tafel selbst, sondern auch der Speisesaal war mit Blumengestecken und Grünpflanzen geschmückt. Nicht bloß Aufsätze, Blumen und das Tafelservice mach-

ten den Tafelschmuck aus, bisweilen wurde auch Wild durch Bedienstete des Naturhistorischen Museums präpariert und als Tafeldekoration verwendet. Das galt aber keineswegs nur für Jagdtafeln.²⁵

Die Speisen mussten von den Köchen auf den Schüsseln nicht nur ansprechend angerichtet werden, sondern auch so, dass sie nicht hinuntergleiten konnten, wenn das Personal sie präsentierte. Denn gelegentlich hatten sich weibliche Gäste beschwert, weil ihre Kleider beschmutzt worden waren.²⁶ Neben den kunstvoll gestalteten Fettsockeln zur Präsentation von kalten Speisen bürgerten sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in der Hofküche auch solche aus Reis und Polenta ein. Sie dienten zum Anrichten der französischen Entrées bei Hofdiners. Da diese Sockel nur einmal verwendet werden konnten, stellten sie eine beträchtliche Ausgabe dar. Im Jahre 1899 wurden sie durch Glassockel der böhmischen Glasfabrik Harrach ersetzt.²⁷

Kaiser Franz Joseph speiste in seinen letzten Lebensjahren sehr oft alleine; meist in seinem Arbeitszimmer, in dem rasch für die Mahlzeit gedeckt wurde. Für die einfache Speisenfolge war kein zahlreiches Personal nötig; gewöhnlich servierte ein Kammerdiener oder der Leibbüchsenspanner die Speisen auf einem Tablett.²⁸ Für den Fall, dass der Monarch oder Angehörige der kaiserlichen Familie in ihren Privaträumen speisen wollten, – schon Kaiserin Maria Theresia zog sich in ihre Kammer oder in die *retirada* zurück, wenn sie an Fasttagen Fleisch verzehrte –, waren die einzelnen Kammern mit Geschirr ausgestattet (*Kammerservice*). Dazu gehörten Kaffee- und Teeservice, Suppen- und Speiseteller, Gläser und Silberbesteck.²⁹

Bei Empfängen wurden den Gästen die Speisen (besonders Brötchen, kleine Häppchen, Bäckereien) auf silbernen oder versilberten Tabletts gereicht. Bei den Essen brachte man die Gerichte in Silberterrinen (Suppen), Silberkasserollen mit Deckeln (Gemüse, Erdäpfel, Reis, ragoûtartige Speisen) sowie auf Fleisch- (Braten,



Am 24. April 1879 feierten Franz Joseph und Elisabeth ihren 25. Hochzeitstag. Aus diesem Anlass fand eine Familientafel statt



TEIL IV

REZEPTE

Die folgenden Rezepte stammen aus handgeschriebenen Kochbüchern ehemaliger Hofköche und Hofzuckerbäcker.¹ Auch die von Friedrich Hampel in den 1920er Jahren in der *Tagblattbibliothek* publizierten Rezepte wurden berücksichtigt. Zahlreiche Rezepte stammen aus den handgeschriebenen Kochbüchern von Otto Desbalmes. Die Rezepte sind unterschiedlich abgefasst, – manchmal nur in Stichwörtern – gelegentlich eine Übersetzung aus dem Französischen und häufig noch nicht dem metrischen System angepasst. Man merkt an den Rezepten, die in Otto Desbalmes' Kochbuch niedergeschrieben sind, starke stilistische Unterschiede: Desbalmes schrieb selbst, manchmal notierte ein Kollege etwas; gelegentlich übernahm Desbalmes Rezepte seiner Kollegen oder kopierte solche aus Kochbüchern. Er benötigte Rezepte seiner Kollegen immer wieder für seinen Dienst. Auch hierbei wurde der Schreibstil des anderen Kochs kaum verändert. Die Rezepte sollen neben der interessanten Lektüre auch einen Einblick in die Art der Abfassung von Kochanleitungen zu jener Zeit geben.

Um die historische Authentizität dieser wertvollen Sammlung an Kochvorschriften zu bewahren, wurde bewusst von gravierenden Änderungen und Vereinheitlichungen in diesen Texten abgesehen. Schließlich soll die vorliegende Publikation in wissenschaftlicher Form über das Personal in Hofküche und Hofzuckerbäckerei sowie deren Wirkungskreis berichten. Dem Verständnis dienen-

In der Hofküche (Zasche)



Otto Desbalmes um 1885

Ein weiteres Galadiner ist durch Journalisten des *Wiener Salonblattes* überliefert. Schah Nasr-Eddin von Persien hielt sich im Sommer 1889 in Wien auf. Im Redoutensaal fand die Tafel statt: „Die Tafel, ein gigantisches Hufeisen bildend, bot einen blendenden Anblick im Schmuck wunderbarer Salièren und Tafelaufsätze – Meisterwerke der Goldschmiedekunst – sowie Orchideen-Bouquets, die umleuchtet von Kerzenflammen, aus den vielarmigen Goldkandelabern¹¹ emporzublühen schienen. Die Tafel war sonst in der gewöhnlichen Art gedeckt; neben jedem Couvert lag folgende Menukarte:

Dîner du 24 Août 1889

Potage à l'oriental

Hammelsuppe mit Safran und Paradeisern gefärbt, als Einlage harter Dotter, Reis und Eierstich mit Hirnpüree; halbmondförmig ausgestochen

Petites bouchées à la gourmande

Blätterteigpastetchen mit Artischockenpüree, Champignons und Trüffel in Madeirasauce

Fogoche, sauce ravigote

Fogosch, Kräuterwürzsauce

Pièce de bœuf et selle d'agneau

gekochtes Tafelstück und Lammrücken

Filets de perdreaux aux truffes

getrüffelte Rebhuhnbrust

Homard en belle-vue

Hummer, pyramidenförmig angerichtet

Sorbet

Chapons de Styrie, salade, compote

steirische Kapauner, Salat, Kompott

Petits pois aux fonds d'artichauts

grüne Erbsen in Artischockenböden

Bombe aux fraises

Bombe von Erdbeergefrorenem

Fromages

Käse

Glaces aux framboises et biscuit à la reine

Himbeergefrorenes mit Biskuit und Rosenwasser

Dessert

Nachspeise (Obst und Bäckerei)¹²

Rezepte

In den folgenden Rezepten wird die Originalschreibweise der handschriftlichen Aufzeichnungen verwendet. Die Rezepte enthalten zahlreiche Rechtschreib- und Grammatikfehler, die aber das Verständnis nicht beeinträchtigen. Die Buchstaben „m“ und „n“, die im Original – der damaligen Schreibpraxis folgend – durch Querstrich verdoppelt sind, wurden im Text „mm“ und „nn“ geschrieben.



Vorspeisen

Verschiedene Teiggattungen, welche zu Vorspeisen und Garnituren von Fleischspeisen verwendet werden (HG):

I. Brioche-Teig

42 dkg Mehl, 28 dkg Butter, 6 ganze Eier, 3 dkg Preßgerm, etwas Salz, Zucker und Wasser

Ein Viertel des Mehles wird mit der Germ (und dem lauwarmen Wasser sowie Zucker) angemacht, gehen gelassen, während dieser Zeit arbeitet man das übrige Mehl mit den Eiern am Brett sorgfältig ab, mischt dann die Butter langsam ein, Salz und Zucker, zum Schlusse das Dampf, und läßt Alles für den Gebrauch nochmals gehen.

II. Brioche-Teig

28 dkg Mehl, 22 dkg Butter, 4 ganze Eier, 2 dkg Preßgerm, etwas Salz, (lauwarmes Wasser) und Zucker

Die Behandlung ist dieselbe wie Obige. In kleinen Förmchen mit Fleischfülle.

III. Brioche-Teig (für Fleischkrapfen)

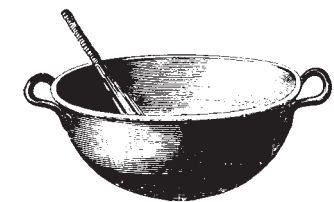
56 dkg Mehl, 35 dkg Butter, 5 ganze Eier, 5 Dötter, 4 dkg Preßgerm, etwas Zucker, (lauwarmes Wasser) und Salz

Die Behandlung ist dieselbe wie die Obige, nur werden die Krapfen mit Fleischfülle gemacht, langsam gehen gelassen und dann mit klarer Butter gebacken.

Bier-Teig

56 dkg Mehl, 8 Eßlöffel feines Olivenöl, beiläufig 3/4 lit lichtiges Bier, etwas Zucker, Salz und 2 dkg Preßgerm

Die Behandlung dieses Teiges besteht darin, indem man in einen Weidling die Masse glatt abrührt, und dies eine Stunde vor dem Gebrauch, da die Preßgerm zu viel treibt und den Teig zu leicht macht.



Croustaden-Massen für Vorspeisen (HG)

Croustades de beurre

Gute Schlagbutter wird am Brett abgeknetet, 4 cm hoch auf ein Blech gestrichen, aufs Eis gestellt und hernach Stoppeln ausgestochen, welche in Ei und frischen weißen Bröseln paniert werden; mit einem kleinen Ausstecher auf der flachen Seite einen Einschnitt machen und kurz vor dem Anrichten in klarer heißer Butter schnell herausbacken. Hernach entfernt man den inneren Butterstoppel, läßt die croustade auslaufen, sodann rasch füllen und gleich zur Tafel bringen, da sonst die croustaden erweichen.

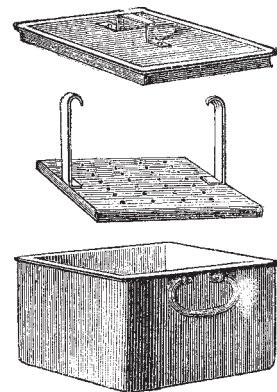


Erzherzogin Marie Valerie mit ihren acht Kindern: Ganz links der älteste Sohn, Erzherzog Franz Karl Salvator.

Spargel (AdR)

Weißer Spargel wird mit einem Schäler geschält, grüner muß nicht geschält werden. Man kocht weißen Spargel 10 bis 15 Minuten (je nach Stangenstärke), grünen 3 bis 4.

Mit heißer Butter: Die Butter (100 g für eine Saucière) wird langsam ausgekocht, abgeschäumt und wenn sie vollständig geklärt ist (die topfigen Teile sich am Boden des Geschirres angelegt haben), zurückgezogen, durchgeseiht und gereicht.



Feine Erbsen (KS)

1 l frisch ausgebrochene, zarte Erbsen kommen in eine genügend große Kasserolle, dazu ein mit Faden gebundenes Büschchen von 1 Kopfsalat, 2 Petersilzweigen und 2 Kerbelzweigen, ferner 2 kleine Zwiebel, 100 g frische Butter, 10 g Salz, 30 g Staubzucker. 20 Minuten vor dem Gebrauch wird die Kasserolle mit 3 Eßlöffeln Wasser auf die Platte gestellt. Nach dieser Zeit werden die Erbsen zurückgezogen, das Büschchen herausgenommen, nochmals mit einem Stückchen frischer Butter geschwenkt, angerichtet und mit Croûtons umlegt.



Petits pois à la crème (AS)

Schöne grüne Erbsen werden mit Salz, Staubzucker, Butter und einer kleinen Bechamel verrührt, Schlagobers darunter gerührt, Buttermilch extra servieren.

Sauerampfer-Püree (AdR)

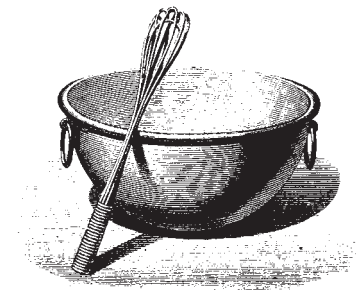
1/4 kg frischer Sauerampfer wird ausgesucht, einige Male gewaschen und ohne jede Zutat in einer gut verzinnten Kasserolle, in welche man früher zirka 5 dkg Butter heiß gemacht hat, weich gedünstet, wobei er anfangs öfter umgerührt wird. Nach 20 bis 30 Minuten, wenn das Wässrige des Gemüses verdunstet und eingedickt ist, wird er durch ein Haarsieb gedrückt. Unterdessen wird mit 6 dkg Butter, 6 dkg Mehl und 2 dl Milch eine sehr dicke Soße (Bechamel) angerührt, der Sauerampfer hinzugegeben, alles 5 Minuten gekocht, zurückgezogen, mit 2 bis 3 Dotter gebunden, aufgekocht, mit etwas Salz, Zucker, Kalbssaft oder Suppenglace gewürzt, abgekostet und gereicht.

(Milch und Dotter dienen dazu, den so herben und scharfen Geschmack der Pflanze milder und angenehmer zu machen. Sauerampfer-Püree wird am besten zu allerlei gebratenem Kalbfleisch – Niernbraten – gereicht).

Kürbis (StL)

Nudlig schneiden, einsalzen, dann ausdrücken und Fett zerlassen, Zwiebel, ziemlich viel, anlaufen lassen, den Kürbis hinein geben, Rahm mit Mehl absprudeln, hinein geben, Paprika, aufkochen lassen.

Mehlspeisen



Ungesalzen

Bayrische Crème für seine Majestät (EW)

Grundrezept: Obers, Dotter und Zucker werden über Dunst aufgeschlagen. Gelatine einrühren und in kleine Becher (Dariole) füllen und erkalten lassen. Die Crème kann mit verschiedenen Aromen abgeändert werden (z.B. Schokolade, Vanille).

Für S. Majestät ist für Vanille 1/2 Eigelb zu rechnen; für Chocolate genügen 5 Eigelb für 12 Becher und 1/2 Zeltel Marquis³⁴ pro Becher.

Beignetssoufflee (OD)

3 royale Becherl Wasser, 8 dkg Butter, 12,5 dkg Mehl, 5–6 ganze Eier, Salz und Zucker (aus der Masse Krapferl formen und in heißem Fett backen).

Biskuit-Krapferl (StL)

4 ganze Eier, 3 Dotter und 6 Loth Zucker warm schlagen, 5 Loth Mehl. (In heißem Fett backen.) 2 und 2 zusammensetzen und mit Marillen(marmelade) füllen.