

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Widerstandskraft gegen Krankheiten dankt. Wir veröffentlichen nachstehend das betreffende Rezept, wie es von eingeweihter Seite aufgezeichnet wurde: Fünf Kilogramm Fleisch, eine Gans und ein ganzes Huhn werden über gleichmäßigem Feuer durch vier- undzwanzig Stunden bei unverändertem Wasserzusatz gesotten, so daß sich die in dem vorbezeichneten Fleisch vorhandenen Nährsalze und Eiweiß-



Türke aus Bosnien.

mengen mit der beigegebenen Flüssigkeit zu einer Brühe verkochen, die gerade eine Tasse füllt. — Um 5 Uhr nachmittags wird das Diner aufgetragen. Speist der Kaiser à la camera, dann besteht es aus einer Suppe, einer Vorspeise, einem Relevais mit Gemüse, einer Entree kalt oder warm, einem Braten, einem Entremet, einer Mehlspeise, Obst und Dessert. In den letzten Tagen der Erkrankung waren die schwe-

ren Speisen aus der Dinerkarte gestrichen, die übrigens offenbar in Folge des verminderten Appetits des Kaisers etwas kleiner gehalten war. Damit sind die Mahlzeiten des Monarchen eigentlich erschöpft. Vor dem Schlafengehen wird ihm regelmäßig bloß eine Tasse Milch, im Sommer sauer, im Winter süß, bereit gehalten.

Der Kaiser bestimmt innerhalb der knappen Grenzen, die ihm von den Ärzten gezogen sind, sein Menu selbst. Beim Diner wird ihm das vom Chefkoch zusammengestellte Menu des nächsten Tages vorgelegt, wobei ihm die Wahl zwischen zwei verschiedenen Fleischspeisen und drei Mehlspeisen gelassen wird. Das Nichtgewünschte streicht der Monarch aus der Menukarte. Mit Vorliebe wählt der Kaiser einen Tafelspitz, häufig auch, wenn es die Saison erlaubt, Wildbraten oder Wildschwein. Die Menus werden auf besonderen Drucksorten eingeschrieben und dem Provisionsbegehren beigelegt, in dem der Chefkoch alle für die Zubereitung der Gerichte notwendigen Zutaten vom Fleisch bis zum kleinsten Gewürz genau bezeichnet.

Die Hofküche untersteht dem Director des Hofwirtschaftsamtes Hofrat Karl v. Prileszky und wird von den beiden Chefköchen Otto Desbalmes und Karl Maschek geleitet. Das Küchenpersonal besteht aus sechs Hofköchen erster und fünf Hofköchen zweiter Klasse, einem Chefzuckerbäcker und fünf Hofzuckerbäckern, einer Hofköchin, fünf Bestallungsköchen, elf Hofküchenträgern und einer großen Anzahl von Küchenfrauen, die Hilfsdienste leisten und vor allem zur Reinigung verwendet werden. Daß auch hier eine bestimmte Arbeitsteilung zweckmäßig erscheint, ist selbstverständlich und man pflegt deshalb bei größeren Empfängen oder bei Hofbällen den einzelnen Hofköchen, die natürlich auf allen Gebieten der Kochkunst bewandert sein müssen, bestimmte Ressorts, das heißt die Zubereitung bestimmter Gänge zu übertragen und ihnen zur Unter-