

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

füzung die Bestallungsküche beizuordnen. Daher kommt es, daß man bei solchen festlichen Anlässen den einen Hofkoch nur mit der Zubereitung und dem Anrichten des Entrees, den anderen mit Entremets, den dritten nur mit Suppen, den vierten mit Saucen, mit kalten oder warmen Mehlspeisen, mit Gemüßen oder auch nur mit allerlei Cremes beschäftigt findet. An solchen Tagen geht es in der Hofküche sehr lebhaft zu, und ein Blick in die hell erleuchteten Küchenräume, die sich in langem Zuge aneinanderreihen, mit den flinken weißen Köchen, die mit dem rotglänzenden Kupfergeschirr an den blitzblanken Herden hantieren, bietet ein schönes Bild.

Auch die Küchenräume sind zur Erleichterung der Arbeit in bestimmter Anordnung eingerichtet. Ein besonderer Raum dient für die Vorarbeiten; in der kleinen und in der großen Küche werden die Fleischspeisen, gleichgültig ob am Rost oder am Spieß, zubereitet und auch der kalte Aufschnitt besorgt, der bei Hofbällen oft auf sechs- bis achthundert Tabletten serviert wird; für die kalten und warmen Mehlspeisen und für die Salate bestehen gleichfalls eigene Küchen, und auch die Hofzuckerbäckerei arbeitet in ihrem besonderen Raum, in dem zahlreiche Eismaschinen und Eiskästen aufgestellt sind. Für die Spezialität der Wiener Hofküche, die sogenannte Oliosuppe, die spanischen Ursprungs ist, aber nur in der Wiener Hofburg serviert wird, sind in der Oliosküche vier tiefe Kessel eingebaut, in denen bei Veranstaltungen des Kaisers zwei bis drei Hektoliter dieser beliebten Suppe gekocht werden. Die Hofküche verfügt über viele tausend Stück Kupferner

Nochgeschirre, die in der täglich notwendigen Zahl in der Hofburgküche und in der Hofküche in Schönbrunn offen an die Wand gehängt, in der Ueberzahl aber in eigenen Magazinen untergebracht sind, von wo sie zu besonderen Anlässen herausgeholt werden, oder aber, wenn sie auf den Reisen des Kaisers mitgenommen werden



Ein reicher, russischer Bauerssohn.

müssen. Ein Aufenthalt in Dfenpest macht das zwar seit der Renovierung der Dfener Hofburg, die ihre eigene Wirtschaftseinrichtung besitzt, nicht mehr notwendig, wohl aber der Sejour in Bad Fischl. Ueberdies wird im Mariahilferhof gleichfalls ein sehr reiches Kochgeschirr verwahrt, das für Manöverzwecke besonders angefertigt wurde.