

Hannes Ettlstorfer * Franz Ruhm

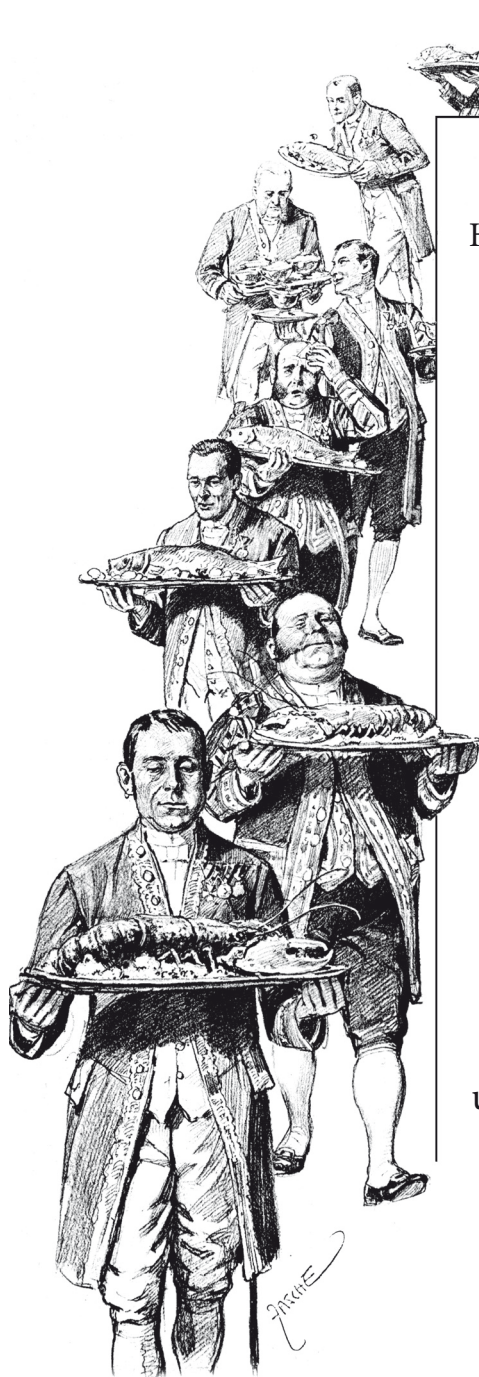


TAFELN MIT DEM KAISER



Alltag und Geschichte rund
um das Schönbrunner Menübuch
von Mai 1913 bis Januar 1914

K&S



Hannes Ettlstorfer * Franz Karl Ruhm



TAFELN MIT DEM KAISER



Alltag und Geschichte rund
um das Schönbrunner Menübuch
von Mai 1913 bis Januar 1914



Bildnachweis

Archiv Franz Karl Ruhm: S. 7

Österreichische Nationalbibliothek: S. 9: Pk 2958; S. 12: 99.895 E; S. 13: 99.891 E; S. 29: 175.401 C; S. 39: Pf 146:C(44); S. 48: Pf 145:E (1); S. 63: Pf 6924 C1; S. 71: ANNO-Archiv, Wiener Bilder, 8. Juni 1913, S. 1; S. 72: Pk 2.837, 3; S. 85: Pk 1524, 3; S. 96: 165805 C; S. 102: 165854 C; S. 107: Pz 1913 VII 1 C 1/1; S. 109: 198918 B; S. 116: 165844 C; S. 119: KO 389 C; S. 127: ANNO-Archiv, Wiener Bilder, 28. September 1913, S. 1; S. 139: 165736 C; S. 147: 427.365 B; S. 148: 165795 C; S. 151: 212.976 C; S. 171: Pf 682:D(17); S. 172: ANNO-Archiv, Wiener Bilder, 28. Dezember 1913, S. 1

Sammlung Punkenhof 11: S. 15, 185

Wir haben uns bemüht, die heutigen Rechteinhaber zu ermitteln. Sollten dennoch Ansprüche offen sein, bitten wir um Benachrichtigung. Rechtmäßige Ansprüche werden nach Geltendmachung zu den üblichen Konditionen abgegolten.

www.kremayr-scheriau.at

ISBN 978-3-218-00907-2

Copyright © 2014 by Verlag Kremayr & Scheriau GmbH & Co. KG, Wien

Alle Rechte vorbehalten

Schutzumschlaggestaltung: Kurt Hamtil, Wien

unter Verwendung eines Bildes von Theo Zasche, 1898

Satz und typografische Gestaltung: Kurt Hamtil, Wien

Lektorat: Katharina J. Schneider

Druck und Bindung: CPI Moravia Books, Pohořelice

Vorwort <i>von Franz Karl Ruhm</i>	7
Des Kaisers Menübuch 1913–1914	21
Mai 1913	23
Juni 1913	67
Sommer in Bad Ischl	107
September 1913	111
Oktober 1913	135
November 1913	151
Dezember 1913	161
Januar 1914	185
Anmerkungen	205

DES KAISERS MENÜBUCH 1913–1914

Eine kulinarisch-historisch-anekdotische Melange

„Wenn die Monarchie zugrunde gehen soll, so darf dies nur in Ehren geschehen.“ In diesem lakonischen Kommentar Kaiser Franz Josephs anlässlich der Unterzeichnung der Kriegserklärung Österreich-Ungarns an Serbien¹ am 28. Juli 1914 in Ischl enthüllt sich eine Vorahnung über das unvermeidbare Schicksal der Donaumonarchie. Der greise Monarch war längst gefangen in einem von privaten Tragödien und weltpolitischen Läufen genährten Pessimismus. Dieser schien nur durch soldatisches Pflichtbewusstsein und strenges Festhalten am Zeremoniell übertüncht. Der Alltag des Kaisers unterlag seit seinem Regierungsantritt 1848 einem strengen Ritual, das nach einem peniblen Stundenplan ablief und im durchorganisierten Tagesgeschäft wenig Spielraum für Persönliches zuließ. Selbst die tägliche Besprechung und Erstellung des kaiserlichen Menüplans und die Wahl zwischen *Potage noque de beurre* (Butternockerlsuppe), *bœuf à la mode* (Tafelspitz), Wiener Schnitzel oder Milchrahmstrudel zählte zu den Gepflogenheiten der Hofküche. Vom scharfzüngigen Charles Baron de Montesquieu stammt das Bonmot: „Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins. Welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.“ Lässt es sich nicht auch auf den damals bereits hochbetagten Franz Joseph beziehen? Franz Josephs immense Bedeutung lag längst nicht mehr allein in seinem politischen Tun, sondern in seinem Dasein selbst. Denn allen war klar: Solange der alte Herr-

scher dort in der imperialen Wiener Hofburg oder draußen im barocken Schloss Schönbrunn residierte, Audienzen gab und tafelte, als gäbe es kein Morgen, solange werde es auch die Monarchie geben. Wie an einem seidenen Faden hing daher das Schicksal dieser bröckelnden Donaumonarchie am Gesundheitszustand Franz Josephs, der einst über den Fortbestand der Monarchie ironisch gemeint hatte: *„Mich und den Metternich hält sie noch aus.“* Man müsse zugeben, so schrieb etwa das *Wiener Montagblatt* vom 5. Mai 1913, *„daß einerseits die ungewöhnliche Sympathie und Ehrfurcht, der sich unser Kaiser in ganz Oesterreich erfreut, und der historische Nimbus, den ihm seine lange Regierungszeit verliehen hat, reichserhaltende Momente von eminenter Bedeutung sind.“* Und mehr als einmal hatte der Monarch selbst gesagt, dass er vielleicht deshalb so lange leben müsse, *„weil dies ein Pfand für die Aufrechterhaltung der Monarchie sei.“*⁴²

Die historische Auswertung des vorliegenden Menübuchs versteht sich daher nicht nur als Würdigung der Wiener Hofküche, sondern vor allem auch als kulinarisches Tagebuch des Allerhöchsten Herrschers, wie er seit seiner Thronbesteigung 1848 tituliert wurde. Ausgehend von diesem historischen Material konnten anhand der historischen Tagespresse und der publizierten Hofprotokolle nachträglich auch manche offizielle Anlässe für diverse Galadîners bzw. die Namen jener hohen Gäste eruiert werden, die dem greisen Kaiser kurz vor der Tragödie von Sarajewo und dem damit ausgelösten Ersten Weltkrieg an der Tafel die Ehre gaben. Damit entsteht ein dichtes zeitgeschichtliches Porträt, angesiedelt zwischen festlichem imperialen Glanz und diplomatisch-politischen Notwendigkeiten. Einerseits erleben wir den gealterten Kaiser als einen typischen Wiener, der seinen Lieblingsgerichten treu geblieben war, andererseits spiegeln sich in diesen Aufzeichnungen auch die diplomatischen Bemühungen des Kaisers, durch gezielte Einladungen einzelner Persönlichkeiten Einschätzungen über die Lage des bereits vor dem Abgrund stehenden Vielvölkerstaates aus erster Hand einzuholen.

MAI 1913

Die Aufzeichnungen des vorliegenden kaiserlichen Menübuchs beginnen mit Sonntag, dem 4. Mai 1913. Dass diese während des Jahres einsetzen, hat wohl lediglich mit dem Umfang dieser Hefte zu tun. Der sonntägliche Einstieg in dieses kulinarische Journal erfolgt mit einer köstlichen Butternockerlsuppe (*Potage noque de beurre*), einem klassischen Huhn mit Champignons, Reis und Jungerbsen (*Poulet aux champignon, riz et petits pois verts*) zum Mit-

<i>4./V. 13.</i>	
<i>Dejeûner</i> <i>Potage noque de beurre.</i> <i>Boulet aux champignons,</i> <i>riz et petits pois verts.</i>	<i>Diner</i> <i>Potage régime.</i> <i>Ravigote de cervelles.</i> <i>Pièce de bœuf garnie.</i> <i>Bœuf à la russe, légumes.</i> <i>Œuf des bois à la chasseur.</i> <i>Poussards glacés, s. e.</i> <i>Beignets aux chocolats.</i> <i>Savarin aux fruits.</i> <i>Berlingues à la Chavilly.</i> <i>Deserts</i>
<i>Haring</i>	

tagessen (Déjeuner). Das ursprünglich zehngängige Abendessen (Dîner) wurde vom Kaiser durch Streichung von vier Gerichten etwas schlanker, gestaltete sich aber mit der klassischen Regentensuppe (*Potage régence*), Kräutersauce mit Hirn (*Ravigote de cervelles*), Rindfleisch garniert bzw. Tafelspitz (*Pièce de bœuf garnie*), Auerhahn nach Jägerart (*Coq des bois à la chasseur*) und Schokoladekrapfen (*Beignets au chocolat*) und Dessert noch immer sehr opulent.

.....

Rindsuppe mit Butternockerl
(Consommé aux noque de beurre)

Suppe: 2 ½ l Braune Rindsuppe.

Butternockerl: 10 dkg Butter, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Milch, Salz, Eiklar von 2 Eiern, 15 dkg Mehl, Salzwasser. Butter wird flaumig abgetrieben, hierauf werden Dotter, Milch und Salz eingerührt und mit Schnee und Mehl vermengt. Dieser Teig wird mit dem Esslöffel in Form kleiner Nockerl in kochendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten lang gekocht. Vor dem Auftragen legt man die Nockerl in braune Rindsuppe ein.

Anmerkung: Die Nockerl werden flaumiger, wenn man in die Masse eine entrindete, in Milch oder Wasser erweichte, ausgedrückte, passierte Semmel einrührt.

(Aus: Olga und Adolf Heß, Wiener Küche, 23. Auflage, Leipzig und Wien 1931, S. 12)³

.....

Unter dem im Menüheft angeführten garnierten Rindfleisch ist der sogenannte Wiener Tafelspitz zu verstehen. Er ist ein Beispiel für die Wiener „Rindfleischkultur“, die sich seit dem 18. Jahrhundert entwickelte, weil jede Mahlzeit nun fast zwingend mit einer klaren Rindsuppe (Fleischbrühe) mit Einlage begann. Für das Erscheinungsbild der klassischen Wiener Küche kommt seit dem 19. Jahrhundert gerade dem Rindfleisch eine besondere Bedeutung zu. Dies belegen allein statistische Daten:

So verspeiste man im Wien des Jahres 1830, das zu diesem Zeitpunkt über 317.168 Einwohner zählte, insgesamt 77.740 Ochsen, 16.214 Kühe und 126.854 Kälber. Die Rindfleischmanie der Öster-

reicher kommt in der wesentlich größeren Aufschlüsselung derselben gegenüber anderen regionalen Küchen zum Ausdruck. Es nimmt daher nicht wunder, dass in einem diesbezüglichen Kochbuchklassiker wie Katharina Pratos Kochbuch *Die Süddeutsche Küche* das Rindfleisch in 24 verschiedene Fleischsorten- bzw. -qualitäten unterteilt wird: Da finden sich so keck anmutende Bezeichnungen wie das *Schulterörtel*, der *Kavalierspitz* und *Federspitz*, das *Ortscherzel*, *Hufstück*, *Knöpfel*, *Scherzel*, die *Rose* oder das *ausgestochene Örtel*. Aus dieser Variationsbreite ist heute vielen nur der Wiener Tafelspitz als besondere Rindfleischspezialität geläufig. Mit Befremden kommentierte hingegen die europäische Geschmacksavantgarde diese Rindfleisch-Vorliebe. So notierte etwa der Franzose Anthelme Brillat-Savarin in seiner 1825 erschienenen *Physiologie des Geschmacks*, dass Leute vom Fach niemals gekochtes Rindfleisch essen würden. In dieses Horn stieß auch der Deutsche Antonius Anthus in seinen *Vorlesungen über Eßkunst* (1838), wenn er das gesottene Rindfleisch als ab- und ausgekochtes, saft- und kraftloses Fasergewebe, welches schon als Mittel zu einem anderen Zweck dient habe, kulinarisch disqualifiziert. Um diesen Vorwurf zu umgehen, hielten sich die Hofköche an ein eisernes Gebot: Die Fleischbrühe musste in der Hofküche vorher separat aus anderen Stücken gekocht werden, die dann auf den Tellern des Personals landeten. Das Suppenfleisch gehörte jedenfalls unter keinen Umständen auf den kaiserlichen Tisch. Vorher kamen eben verschiedene „Gustostückerl“ als „Rindfleisch garniert“ mit diversen Beilagen auf die kaiserliche Tafel, bei offiziellen Anlässen *pièce de bœuf garnie* genannt. Wie häufig in Wien früher gekochtes Fleisch auf den Tisch kam, belegen die Kochbücher des 19. Jahrhunderts: Anna Hofbauer hat in ihrem Kochbuch von 1825 an 21 Tagen pro Monat Siedefleisch auf dem Speisezettel angesetzt und nur sonntags einen Braten. Anna Dorn konnte zur selben Zeit dem Suppenfleisch wenig abgewinnen. Im Wiener *Appetit-Lexikon* von 1894 heißt es: „Wirklich gutes Suppenfleisch (d. h. gekochtes Rindfleisch) gibt es überhaupt nicht.“

Das *Bœuf à la mode* mit Gemüse, die *Meringues à la Chantilly* (Schaumgebäck bzw. *Baisers à la Chantilly*) oder auch der *Savarin aux fruits* sind hingegen am 4. Mai 1913 dem kaiserlichen Rotstift zum Opfer gefallen. Beim Savarin handelt es sich um einen ringförmigen Kuchen, der zum Kaffee oder als Dessert gereicht wird. Er bezieht seinen Namen vom französischen Richter, Schriftsteller, Gourmet und Gastronomiekritiker Jean Anthelme Brillat-Savarin. Getränkt wird der Savarin zumeist mit alkoholischer Flüssigkeit oder mit Sirup, oft glasiert und zumeist mit frischen Früchten garniert und in der Regel mit Schlagobers serviert.

Die illustre Speisefolge, die man demnach auf die sonntägliche Tafel in Schönbrunn zauberte, lässt die politischen Turbulenzen vergessen, die sich im Mai 1913 wie Gewitterwolken nicht nur über dem Balkan auftürmten. Überhaupt beherbergte das Jahr 1913 einige Akteure in der Reichs- und Residenzstadt, die in der Weltgeschichte noch blutige Spuren hinterlassen sollten: Adolf Hitler hatte sich in Wien schon seit 1910 erfolglos als Aquarellmaler versucht, er wohnte im heruntergekommenen Männerheim in der Melde mannstraße und übersiedelte erst im Mai 1913 nach München. Er sollte dann wie viele andere im August 1914 begeistert den Beginn des Ersten Weltkriegs begrüßen und am 16. August 1914 als Kriegsfreiwilliger in die Bayerische Armee eintreten, wo er am 8. Oktober 1914 auf den König von Bayern vereidigt wurde, weil man ihn bei seiner Meldung wohl irrtümlich für einen Bayern hielt. Zwischen Januar und Februar 1913 hielt sich auch Josef Stalin – unter falschem Namen und auf Wunsch Lenins – in unmittelbarer Nähe zur Residenz des Kaisers in der Schönbrunnerstraße auf, im damaligen Haus des russischen Emigrantenehepaars Alexander Antonowitsch und Jelena R. Trojanowskij. Stalins Mission bestand darin, den Umgang mit den verschiedensten Nationen im Vielvölkerstaat der Donaumonarchie zu untersuchen. Als Ergebnis seiner Forschungen erschien der Artikel „Marxismus und die nationale Frage“. Auch Leo Trotzki gastierte zur gleichen Zeit in Wien, wo er

sich im Café Central als Profi-Schachspieler über Wasser hielt. Auch Joseph Broz, der später unter seinem Kampfnamen „Tito“ in Erscheinung getretene Staatschef Jugoslawiens, war zu diesem Zeitpunkt in Wien, wo er als Automechaniker arbeitete und dabei mit den Autos seiner Geliebten, einer Wiener Gräfin, auf der Wiener Ringstraße das Kurvenverhalten dieser Fahrzeuge teste. Die Zeit für den politischen Auftritt dieser Akteure war jedoch noch nicht gekommen, denn die Bühne gehörte noch ganz dem Kaiser.

Und dieser war im Mai 1913 noch ganz in die ungelösten Nationalitätenprobleme und die Balkankriege involviert, die freilich gerade den genannten Potentaten einige Jahrzehnte später als Vorwand für ihre blutigen ethnischen Säuberungen dienen sollten. Am Vortag (Samstag, 3. Mai) berief, wie die *Wiener Bilder* vom 4. Mai 1913 berichten, *„der Kaiser den Minister des Auswärtigen Graf Berchtold und den Chef des Generalstabes Hötzendorf nach Schönbrunn. Die Besprechung währte bis ½ 9 Uhr nachts, also bis zu einer Stunde, wo unser greiser Monarch sonst bereits der Ruhe pflegt. Es unterliegt keinem Zweifel, dass es sich um einen historischen Moment handelte, in dem die Richtlinien für das weitere Vorgehen festlegt wurden.“* Gemeint war das Vorgehen gegen Montenegro und die Frage eines selbständigen Albanien.

Was war geschehen? Die *Neue Zeitung* von diesem Sonntag titelte mit *„Die Besetzung von Albanien (...). Ausnahmezustand in Bosnien und in der Herzegowina. In Sarajewo wurde für ganz Bosnien und die Herzegowina der Ausnahmezustand proklamiert (...). Die serbischen und sozialdemokratischen Vereine wurden aufgelöst. Den Zeitungen wurde eine Präventivzensur auferlegt. Sie müssen ihre Ausgaben sechs Stunden vor dem Erscheinen der politischen Behörde vorlegen (...). Diese Ausnahmebestimmungen stehen mit den Entschlüssen der Monarchie, die ernstesten Maßnahmen gegen das immer frecher werdende Gesindel zu ergreifen im engsten Zusammenhang. Man spricht auch von der Absicht montenegrinischer und serbischer Banden, in Bosnien und in der Herzegowina einzufallen. Die Monarchie*

hat nun durch die Verhängung des Ausnahmezustandes alle Vorbereitungen zu militärischen Operationen getroffen.“

Wir befinden uns damit inmitten der Balkankriege, also jener zwei militärischen Auseinandersetzungen der Staaten der Balkanhalbinsel, die in den Jahren 1912 und 1913 im Vorfeld des Ersten Weltkriegs geführt wurden und als deren Folge das Osmanische Reich bis an die heutigen Grenzen der Türkei verdrängt wurde bzw. große Gebiete an die Nachbarländer abtreten musste. Im Zuge des Ersten Balkankriegs erklärte Albanien am 28. November 1912 in aller Eile seine Unabhängigkeit vom Osmanischen Reich, da die in Albanien einrückenden Montenegriner, Serben und Griechen große Gebiete eroberten. Obwohl sich Serbien und Griechenland schon auf die Aufteilung der albanischen Gebiete geeinigt hatten, konnte dies Österreich-Ungarn mit italienischer und deutscher Unterstützung doch noch verhindern. Mit der von der Wiener Diplomatie betriebenen Staatengründung Albanien gelang es, Serbien von der Adria fernzuhalten. Aber gerade in der Frage des serbischen Adriazugangs bei Skutari prallten die russische und die österreichische Balkanpolitik schließlich direkt aufeinander, weshalb etwa die *Wiener Caricaturen* zu Pfingsten 1913 spöttelten: „*Allerorten wird wegen der Feiertage geräumt; besonders stark wird – Skutari geräumt.*“⁴ Dies hatte nicht nur eine schwere internationale Krise zur Folge: Die Balkankriege förderten in weiterer Folge auch die Abspaltungstendenzen innerhalb der Donaumonarchie, hegten doch die slowenischen und kroatischen intellektuellen Eliten bzw. Politiker Sympathien für die Serben. Die Forderung nach gleichem Mitspracherecht für alle slawischen Völker in der Donaumonarchie wurde immer lauter und richtete sich gegen den deutsch-ungarischen Dualismus.

Während jedoch in Schönbrunn und der Wiener Hofburg hinter verschlossenen Türen mit dem Kaiser die weitere diplomatische und militärische Vorgehensweise beraten wurde, hielt man aber in der Reichs- und Residenzstadt Wien abseits dieser düsteren Wolken nach wie vor Amüsement hoch.



Bereits seit 1884 fanden Trabrennderbys auf der Rennbahn in der Krieau statt.

In Wien begann etwa am 4. Mai der erste Tag des Derby-Meetings im Trabfahren, der jedoch verregnet war und bei dem, wie die *Wiener Zeitung* weiter anmerkt, auch sonst nicht alles glatt ging, denn es wurde „fleissig disqualifiziert“. In den unterschiedlichsten Bewerben wie dem Begrüßungsrennen oder dem Fiakerfahren fanden sich Pferde mit so blumigen Namen wie *Blaubart*, *Jeunesse*, *Non plus ultra* oder *Liebling*, *Simandl* oder *Halunke*. Wem an diesem regnerischen Sonntag weniger nach sportlichem Event zumute war, konnte sich in der Wiener Rotunde die österreichische Adria-Ausstellung ansehen, die am Samstag, den 3. Mai um 10 Uhr feierlich von Erzherzog Franz Ferdinand eröffnet worden war und bei der man am Abend des 4. Mai bereits 35.000 Besucher zählte – bei einem Eintrittspreis von 60 Hellern pro Person! Die Schau zog nicht nur Freunde der Marine an, wie die *Wiener Caricaturen* vom 11. Mai 1913 in einem frivolen Kommentar anklingen lassen: „Manche Damen fühlen sich verpflichtet, angesichts der Adria auch ihren Busen wogen zu lassen. Viele Mädchen treiben bereits am Abend Angelfischerei nach älteren Karpfen und Stockfischen. In jeder Allee be-

merkt man eine oder die andere ‚Flotte‘, die gern gekapert sein möchte.“ Der Kaiser empfing indes am Vormittag dieses Sonntags den Ministerpräsidenten Graf Stürgkh in einer längeren besonderen Audienz. Zudem wurde der k. u. k. gemeinsame Finanzminister Österreich-Ungarns, Dr. Ritter von Biliński, in einstündiger Audienz empfangen. Währenddessen nahm Erzherzog Franz Ferdinand dem Kaiser auch an diesem Sonntag öffentliche Auftritte ab: Er besuchte um 10 Uhr gemeinsam mit seiner Gemahlin Sophie sowie mit seinen Kindern Max und Sophie die Frühjahrs-Blumenausstellung der Gartenbau-Gesellschaft in Wien. Gerne hätte man wohl an diesem Sonntag auch in Marienbad den Kaiser dabeigehabt, fand doch hier die Einweihung des neu erbauten Kaiser-Franz-Joseph-Jubiläumsbrunnen statt. Der Kaiser schickte Statthalter Fürst Thun als Vertretung zu diesem Festakt.

In Wien ging der verregnete Sonntag in den Theatern abwechslungsreich wie eh und je zu Ende: Im Hofoperntheater gab man Jacques Offenbachs *Hoffmanns Erzählungen*, im Hofburgtheater ging Henrik Ibsens *Die Stützen der Gesellschaft* über die Bühne. Ob man die Aktualität von Ibsens Stückes erkannte, das Oberflächlichkeit und Moral geißelt? Im Lamento der Bühnenfigur des Rörlund kommt dies jedenfalls unmissverständlich zum Ausdruck: „*O ja! Es bildet ein wohltuendes Gegenstück zu dem, was uns leider täglich Journale und Zeitschriften auftischen. Jene vergoldete und geschminkte Außenseite, die die große Gesellschaft zur Schau trägt, was steckt im Grunde dahinter? Hohlheit und Fäulnis, wenn ich so sagen darf. Kein moralisches Fundament, auf dem man stehen kann. Mit einem Wort, diese große Gesellschaft von heutzutage ist ein über-tünchtes Grab.*“ Ein Spektakel ganz anderer Art kündigt die *Wiener Zeitung* für den Abend (21 Uhr) an: die Inbetriebnahme des Leuchtbrunnens am Schwarzenbergplatz für die Sommersaison.

Mit Montag, dem 5. Mai 1913 begann für den Kaiser eine sehr arbeitsreiche Woche. Bevor er sich zum Déjeuner mit Leberknödelsuppe (*Potage aux quenelles de foie*), Kalbnetz bzw. Kalbfilets und

<p style="text-align: right;">5/<u>7</u>.</p> <p><i>Dejeûner</i></p> <p><i>Salade aux quenelles de foie.</i> <i>Filets de veau et omelette,</i> <i>purée de pommes de terre</i> <i>et haricots verts.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Lamy</i></p>	<p><i>Dîner</i></p> <p><i>Potage crème d'orge.</i> <i>Pissales frites.</i> <i>Liée de bœuf garnie.</i> <i>Roastbeef à l'anglaise, lég.</i> <i>Scampi à la gelée.</i> <i>asperges vertes au panureau.</i> <i>Poivrons rôtis, s. c.</i> <i>Petites compoignes aux fraises.</i> <u>Gâteau au cerises.</u> <i>Tourte au chocolat à la crème.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Gessert</i></p>
--	--

Omelett, Kartoffelpüree und grüne Fisolen (*Filets de veau et omelette, purée de pommes de terre et haricots verts*) begeben konnte, empfing er in Schönbrunn um 11 Uhr Erzherzog Heinrich Ferdinand, einen Sohn des letzten Großherzogs der Toskana aus der habsburgischen Sekundogenitur der Linie Habsburg-Lothringen-Toskana Ferdinand IV. Erzherzog Heinrich Ferdinand trat vor allem als Offizier, Maler und Fotograf in Erscheinung und zeigte sich besonders technisch und künstlerisch interessiert. Der Zweck seines Besuchs beim Kaiser bestand darin, sich für die Ernennung zum Major des Dragonerregiments Nr. 6 zu bedanken. Wahrscheinlich hätte er sich über ein neues Auto mehr gefreut, denn unmittelbar nach dieser Audienz beim Kaiser fuhr er mit seinem Automobil nach Graz, um sich dort am Dienstag in den Puch-Werken ein neues Auto zu kaufen. Danach wurden die Prinzen Friedrich und Albrecht zu Schaumburg-Lippe empfangen, die sich für die Beförderung zum Obersten

bzw. Major persönlich beim Kaiser bedanken wollten und daher am Montag nach Wien gekommen waren, wo sie im Hotel Meißl & Schadn abgestiegen waren. Nachmittags war halb Wien unterwegs, um den Maikorso im Prater trotz unfreundlichen Wetters zu bewundern und sich dabei „für einen wunderschönen Mainachmittag alle Kriegssorgen und Krisengerüchte aus dem Kopf zu schlagen“, wie die *Reichspost* vom 6. Mai schilderte. Darunter befanden sich auch zahlreiche Firmlinge, „die der Herr Göd oder eine gewichtige Frau Godel zu der Korsofahrt mitgenommen hatte (...)“, so die *Reichspost* weiter. Es fehlte jedoch der Kaiser, dem man für diesen kühlen Maiabend ein „mehraktiges Küchenschauspiel“ mit Gerstenschleimsuppe (*Potage crème d’orge*), gebackenen Fleischpasteten (*Rissoles frites*), *Roastbeef à l’anglaise*, *légumes*, *Scampi à la gelée*, Grünspargel mit Parmesan (*Asperges vertes au parmesan*), gebratenen Schnepfen (*Bécasses rôties*), kleinen Torteletts mit Erdbeeren (*Petites compiègnes aux fraises*), Kirschkuchen (*Gâteau au cerises*) und Schokoladentorte (*Tourte au chocolat à la crème*) bot. Die genannte Gerstenschleim- bzw. -kraftsuppe leitete immer wieder große Diners ein wie etwa die Allerhöchste Tafel, die am 2. Juni 1873 im Schloss Schönbrunn anlässlich der Wiener Weltausstellung im Beisein des Kaiserpaares, des russischen Zaren und Thonfolgerpaares, des belgischen Königs Leopold II. und zahlreicher hoher und höchster Gäste begangen wurde.

.....

Gerstenschleimsuppe (Potage crème d’orge)

1/8 kg Rollgerste, Wasser, 5 dkg Butter (4 dkg Fett), 4 dkg Mehl, 2 1/2 l weiße Rindsuppe, Salz, 1/2 Zitrone, 1 Dotter und 1/16 l Milch.

Rollgerste wird in Wasser weichgekocht, dann passiert und in eine lichte Einmach gemengt, mit weißer Rindsuppe oder Wasser aufgeossen, gut verkocht und mit Salz und Zitronensaft gewürzt. Man bindet (legiert) die Suppe mit in kalter Milch abgesprudeltem Dotter. Verbesserung: Man kann zur Verbesserung der Suppe in Salzwasser gekochte Spargelspitzen und in Butter gedünstete Champignons hineingeben.

(Aus: Olga und Adolf Heß, Wiener Küche, 23. Auflage, Leipzig und Wien 1931, S. 58)

.....

Während der Kaiser auch dieses Dîner wie üblich in knapp einer Stunde abgespult hatte, brauchte man in der Hofoper für Wagners dreiaktige Oper *Tristan und Isolde* erheblich mehr Sitzfleisch: Der Vorhang zu diesem bereits ohne Pause mehr als viereinhalb Stunden dauernden Musikdrama hob sich erst um 19 Uhr. Dadurch dürften die Besucher erst nach Mitternacht das Haus am Ring verlassen haben – dafür freilich mit den legendären Stimmen des dänischen Tenors Erik Schmedes und der Anna Bahr-Mildenburg in den Titelpartien noch im Ohr, auch wenn etwa die Mildenburg längst im Herbst ihrer Karriere zu sein schien: „*Haben Sie die Mildenburg wieder als Isolde gehört? Ja, wahrhaft tragisch. Meinen Sie die Gestalt? Nein, es ist tragisch, so ganz ohne Stimme noch singen zu müssen.*“⁴⁵

Am Dienstag, den 6. Mai 1913 wartete bereits vormittags der Bischof in Rustschuk, Baron von Baumbach, in Schönbrunn auf seinen Audienztermin beim Kaiser. Das bulgarische Rustschuk, das heute vor allem als Geburtsort des Literaturnobelpreisträgers Elias Canetti bekannt ist, heißt heute Russe und ist die fünftgrößte Stadt Bulgariens. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts siedelten sich einige deutsche Familien in Bulgarien an. Die deutschen Einwanderer stammten aus Russland, aus Rumänien und aus Österreich-Ungarn. Noch vor dem Jahr 1900 kam der rheinische Passionist Pater Franz Krings nach Endje, um hier eine Kirche als Zentrum der gerade entstandenen deutschen Kolonie zu stiften. Auf Initiative des Paters Krings beantragte der katholische Bischof von Rustschuk, Leonhardt von Baumbach, 1913 die Entsendung von Benediktiner-schwestern zur Sicherung einer deutschen Schulbildung für die deutschen Kinder, was wohl auch der Grund für die Audienz bei Kaiser Franz Joseph im fernen Wien gewesen sein dürfte. Bereits 1914 trafen vier Schwestern vom Missionsbenediktinerorden Tutzing in Endje ein: eine Lehrerin, eine Landwirtin, eine Krankenschwester und eine Näherin. Noch im selben Jahr eröffneten sie die private katholische deutsche Grundschule St. Josef. Von Anfang an

sorgten sich die Klosterschwestern auch um Waisenkinder, wobei die ersten Kriegswaisen aus dem Balkankrieg von 1913 waren.⁶ Baron von Baumbach durfte wohl mit der großzügigen Unterstützung durch den Kaiser rechnen, der sich solchen Anliegen selten verschloss. Weiters waren an diesem Vormittag auch der Minister für Unterricht und Kultus, der aus Pressburg stammende Kirchenrechtler Dr. Max Ritter Hussarek von Heinlein mit Gattin, der Stadtkommandant von Wien, Hermann Freiherr von Gemmingen, sowie ein Sektionsrat zur Audienz in Schönbrunn angetreten.

Für Mittwoch, den 7. Mai 1913 hatte sich die Hofküche an einer spannenden Menü-Mischung aus Bodenständigem wie einem Landbayerischen Rostbraten oder Spaghetti zum Déjeuner und Erlesenem wie Koteletts nach Kammerherrnart (*Côtelettes à la chambellan*) und einer – dann doch gestrichenen – *Crème au schmankerl* zum Dîner versucht.

Während in der Hofküche der Rostbraten für das Mittagessen zubereitet wurde, wickelte der Kaiser ein buntes Arbeitsprogramm ab: Er empfing Thronfolger Franz Ferdinand in einer halbstündigen Audienz. Für den Vormittag hatte sich auch der bolivianische Botschafter in Wien, Don Luis Salinas Vega, in Schönbrunn angesagt, um Franz Joseph sein Beglaubigungsschreiben zu überreichen. Weiters widmete sich der Kaiser der Begutachtung eines Kunstwerks: Um 11 Uhr wurde dem Monarchen im Beisein des Künstlers, Professor Erwin Puchinger, ein Gemälde der Schlacht von Somma Campagna bei San Giustina vom 14. Juni 1848 präsentiert, die im Zuge des ersten italienischen Unabhängigkeitskrieges zwischen dem Heer des Königreichs Sardinien-Piemont und der Südarmerie des Kaiserreichs Österreich ausgetragen worden war und damit den Sieg in der ersten Schlacht bei Custozza am 25. Juli 1848 vorbereitet hatte. Damals versuchte König Karl Albert (reg. 1831–1849), Italien unter seiner Führung zu vereinigen, weshalb er auch die Brechung der Vorherrschaft Österreichs in Norditalien plante. Das von ihm geführte Heer stieß jedoch am 25. Juli 1848 auf die von

<p style="font-size: 2em;">Déjeuner</p> <p> <i>Costage au saogo et aux blauguettes. „Lunoburgpiffen Pappbraten“, Spaghetti et purée d. p. d. terre.</i> </p> <p style="text-align: right; font-size: 1.5em;"><i>Haring</i></p>	<p style="font-size: 2em;">Diner</p> <p> <i>Costage Lombarde. Câtelettes à la Chambellan. Pièce de bœuf garnie. Bœuf braisé au vin rouge. Meridon d'crevisses. Superges en brouchet. Selle de porc rôtie, s. c. Soufflé au chocolat. Pâtis bavaroise aux cerises. Crème au schwankehl.</i> </p> <p style="text-align: center; font-size: 1.5em;"><i>Dessert:</i></p>
--	---

Feldmarschall Josef Wenzel Graf Radetzky von Radetz (1766–1858) kommandierte österreichische Südarmee und wurde geschlagen. Radetzky's Sieg, der einen schweren Rückschlag für die italienische Nationalbewegung bedeutete und zugleich den Verbleib der Lombardei bei Österreich sicherte, wurde erst durch Johann Strauß Vater verewigt, der zu diesem Anlass den Radetzkymarsch komponierte. Der Regent lobte an dem vom k. und k. Infanterieregiment Nr. 56 in Auftrag gegebenen Schlachtenbild „die lebenswahre Darstellung“ und sprach dem Künstler seine Anerkennung aus.

Die Wahl des Landbayrischen Rostbratens darf auch als kulinarische Aufmerksamkeit Franz Josephs gedeutet werden, da Prinz Georg von Bayern zum Déjeuner erwartet wurde. Dazu berichtet die *Wiener Zeitung* vom 8. Mai, dass „Erzherzog Leopold Salvator und Se. kön. Hoheit Prinz Georg von Bayern, die einige Tage zur Jagd in Neuberg gewelt hatten“, am 7. Mai vormittags in Wien eingetroffen seien und

dass Prinz Georg vom Südbahnhof nach Schönbrunn gefahren sei, von wo aus er dann am Abend nach München weiterreiste. Wie das Wiener Wochenmagazin *Sport & Salon* aus gut informierten Kreisen zu berichten wusste, hielt sich auch Prinz Leopold von Bayern im obersteirischen Neuberg an der Mürz zur Jagd auf und konnte am Donnerstag, den 8. Mai dort auch zwei Auerhähne erlegen.

.....

Landbayrische Rostbraten.
(Côte de bœuf braisée à la bavaroise)

1 ½ kg Rostbraten
 Salz und Pfeffer
Fülle:
 10 dkg Butter
 2 Eier
 ¼ kg Selchfleisch
 ½ kg Kartoffeln
 ½ l Saurer Rahm
 1 Prise Salz und Muskatnuss
 1 Prise Majoran
 ¼ Petersilienwurzel (=4 dkg)
 ⅛ Selleriewurzel (Zeller) (=3 dkg)
 ¾ Gelbe Rübe (4 dkg)
 ½ Zwiebel (5 dkg)
 10 dkg Fett
 Wasser (oder Rindsuppe)
 2 dkg Mehl
 Wasser (oder Rindsuppe)
 ⅛ l Rahm

Ausgelöste, zurechtgeschnittene Rostbraten werden dünn geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit einem Gemenge aus flaumig gerührter Butter, Eiern, feingehacktem Selchfleisch, gekochten, geschälten, kleinwürfelig geschnittenen Kartoffeln, saurem Rahm, Salz, etwas Muskatnuss und Majoran bestrichen, eingerollt, mit Spagat gebunden, auf Wurzelwerk und Zwiebeln in Fett angeröstet, dann nach Hinzugabe von Wasser oder Rindsuppe bis zum Weichwerden gedämpft. Schließlich wird das Wurzelwerk mit Mehl gestäubt und nach dessen Anrösten mit Suppe aufgegossen. Die Soße wird geseiht, Rahm dazugegeben, verkocht und über die halbierten, auf einer Schüssel angerichteten Rostbraten gegossen.

(Aus: Olga und Adolf Heß, Wiener Küche, 23. Auflage, Leipzig und Wien 1931, S. 208f.)

.....