

„Die gute Kocherey“

Aus Beethovens
Speiseplänen



 VERLAG BEETHOVEN-HAUS BONN

Carus 

„Die gute Kocherey“

Aus Beethovens
Speiseplänen

Mit zahlreichen zeitgenössischen Rezepten

Martella Gutiérrez-Denhoff



VERLAG BEETHOVEN-HAUS BONN

unveränderte Nachauflage 2008

© Beethoven-Haus Bonn 1988

Druck: Druck- und Werbegesellschaft mbH, Bonn

ISBN 978-3-88188-047-3



„Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten [...] verfaßt von Maria Elisabetha Meixner, geborne Niederederinn. Vierte, verbesserte und mit 153 Speisen vermehrte Ausgabe, Linz 1818“. Titelpupfer.

„die gute Kocherey bleibt eine Hauptsache“

Für einen alleinstehenden, mit einem empfindlichen Magen ausgestatteten Menschen wie Beethoven, war die Qualität der Küche fürwahr besonders wichtig. Wenig wissen wir über die frühen Eßgewohnheiten Beethovens. Gelegentlich war er wohl bei Freunden oder Schülern zum Essen eingeladen. Meistens aber besuchte er ein Wirtshaus, etwa den „Erzherzog Karl“ oder, als dieser sich verschlechterte, den „Schwanen“, wo er sich oft mit Nikolaus Zmeskall traf.

Als dann mit der wirtschaftlichen Krise und der napoleonischen Besetzung Wiens die Lebensmittelversorgung immer schwieriger wurde, das Essen in den Gasthäusern immer schlechter, wurde für Beethoven eine Haushälterin notwendig. „Zum Kochen muß ich jemand haben, so lange die schlechtigkeit der Lebensmittel so fort dauert, werde ich immer krank“, schrieb er im November 1809 an Zmeskall. Aber mit der Einstellung von Küchenpersonal begann nur eine neue Variante des alten Problems für Beethoven. Zwar galt bei der Begutachtung einer Bewerberin das erste Interesse ihrer Kochkunst, doch diese erwies sich oft als „selten genügend“ oder als „höchst mittelmäßig, ja mir beynahe gar nicht ange-meßen“. Ein Lob, wie über „diese herlige *suppe* [...], welche die Haußh.[älterin] bereitet hat“, ist ganz selten zu finden.

In Verzweiflung über diese Situation entschloß sich Beethoven wohl einmal dazu, Haushaltung und Küche selbst in die Hand zu nehmen. Um der Skepsis und den Neckereien seiner Freunde entgegenzutreten, gab er diesen eines Tages eine Probe seines „Könnens“. Ignaz von Seyfried, der mit Beethoven etwa seit 1803 verkehrte, berichtete später über diese Einladung:

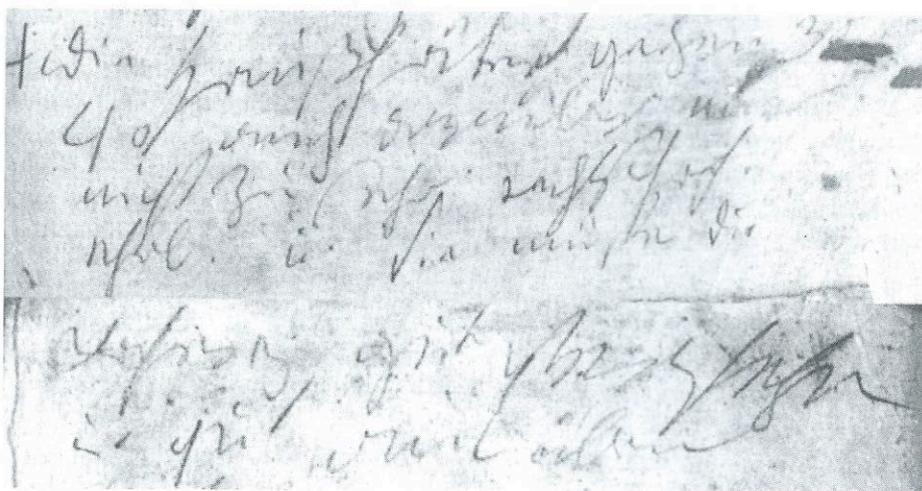
„Den Geladenenen blieb nichts übrig, als in Erwartung der Dinge, die da kommen sollten, sich pünktlich einzustellen. Sie trafen ihren Wirth im Nachtjäckchen, das struppige Haupt mit einer stattlichen Schlafmütze bedeckt, die Lenden umgürtet mit einer blauen Küchenschürze, am Herde vollauf beschäftigt.

Nach einer Geduldprobe von mehr denn anderthalb Stunden, nachdem der Mägen ungestüme Forderungen kaum mehr durch cordiale Zwiegespräche beschwichtigt werden konnten, wurde endlich servirt. Die Suppe gemahnte an den in Gasthöfen der Bettlerzunft mild gespendeten Abhub; das Rindfleisch war kaum zur Hälfte gargekocht und für eine Straussennatur berechnet; das Gemüse schwamm gemeinschaftlich im Wasser und Fett und der Braten schien im Schornstein geräuchert. Nichts destoweniger sprach der Festgeber allen Schüsseln tüchtig zu, gerieth durch den zu erwartenden Beifall in einen so rosenfarbenen Humor, dass er sich selbst nach einer Person in der Burleske „das lustige Beilager“ den Koch Mehlschöberl titulierte, und suchte sowohl durch

das eigene Beispiel, als durch unmässiges Anpreisen der vorhandenen Leckerbissen seine saumseligen Gäste zu animiren. Diese jedoch vermochten kaum nothdürftig einige Brocken hinabzuwürgen, betheuer- ten, bereits übersatt zu sein und hielten sich an ein gesundes Brod, frisches Obst, süsses Backwerk und unverfälschten Rebensaft. Glückli- cherweise ennuyirte bald nach diesem denkwürdigen Gastgebot den Meister der Töne das Küchenregiment. Freiwillig legte er das Scepter nieder“.

Und dies vermutlich für immer, denn es sind uns keine weiteren Nachrichten über Beethovens eigene Kochkunst überliefert. Er selbst hatte bald eingesehen, daß es bei ihm „schwerer als irgendwo [sei,] eine Haußhaltung einzurichten“.

Die Aufsicht über seine Hauswirtschaft aber behielt Beethoven weiterhin in eigener Hand, in ausgeprägterem Maße, als man es vielleicht von einem Künstler seiner Natur vermuten würde. Er ließ z.B. Haushaltsbücher (Kochelbuch) füh- ren, aus denen sich einzelne Blätter erhalten haben. Er notierte sich oft selbst, was zu kaufen war, nicht selten auch schrieb er Anzeigen von Haushälterinnen



Notiz Beethovens zu einer Annonce:

„ + Die Haußh[ä]l[ter]in gegen 30

40 auch darüber nur

nicht zu sehr rechtschaf.[fen]

ehrl.[ich] u. sie müste die

Kocherey gut verstehn

u. gut ausüben“

Konversationsheft Nr. 72 vom

September 1823, Blatt 13v.

ab, wollte auch selbst solche aufgeben (s. Abbildung), oder notierte sich neu erschienene bzw. neu aufgelegte Kochbücher, die er den Bewerberinnen dann empfahl. Und in den Konversationsheften, die mehr noch als die Briefe einen Einblick in Beethovens tägliches Leben gewähren, nehmen die Überlegungen zu Speiseplänen einen stetigen und nicht gerade geringen Platz ein. Mit guten Freunden und Bekannten, etwa mit Carl Bernard und Franz Oliva, auch mit Anton Felix Schindler und Bruder Johann, später dann mit Karl Holz, und seit etwa 1823 vor allem mit dem Neffen Karl, werden die Einkäufe und Speisen überlegt.

Diese Eintragungen seiner Gesprächspartner sowie solche, die Beethoven in diesem Zusammenhang selbst gelegentlich vornahm, ergeben ein Bild von dem, was Beethoven oft und was er gerne gegessen hat. Gleichzeitig zeugen sie aber auch davon, was in dieser Zeit in einer bestimmten gesellschaftlichen Klasse in Wien auf den Tisch kam.

Wenn Oliva von einer Bewerberin schreibt, „daß sie die gewöhnlichen 4 bis 5 Speisen die in Haushaltungen vorkämen zu kochen verstünde“, oder wenn Holz schreibt, daß vier Speisen zu viel seien, so ist hiermit die normale Küche einer wohlhabenderen Bürgerfamilie der Biedermeierzeit angesprochen. Gästen allerdings bot man wenigstens 5-6 Schüsseln (Gänge) an. Auf die Suppe folgten meist mehrere Fleischgänge: ein Fleisch mit Sauce — ein Gemüse mit Fleisch-„Beilage“ — ein Wild oder ein weiterer Fleischgang, evtl. auch ein Fisch. Eine Pastete konnte an zweiter bis vierter Stelle eingeschoben werden, ebenso an anderer Stelle eine Mehlspeise. Ein Salat oder Kompott, Früchte oder Käse beschloßen die Tafel.

Wenn man bedenkt, daß ein bereits im Titel — „Nicht mehr als sechs Schüsseln“ — zur Mäßigkeit aufrufendes Kochbuch dies als die sparsame Form der bürgerlichen Tafel ansah, wird deutlich, was in Wirklichkeit damals verzehrt wurde. In höheren Kreisen hat man sich die Tafel noch weit üppiger vorzustellen. Beethovens freundschaftlich scherzender Wunsch für Zmeskall, „daß sie bald ebenfalls an einem fetten Erdödischen schmause erkranken“, erhält somit einen realistischen Hintergrund, gehörte doch die gräfliche Familie Erdödy zu eben diesen „höheren Kreisen“.

Folgen von den „gewöhnlichen 4 bis 5 Speisen“ findet man auch recht häufig in den Konversationsheften vorgeschlagen oder angekündigt. Daß Beethoven derartige Menus auch gelegentlich wählte, zeigen Eintragungen seiner regelmäßigeren Tischgäste. Nicht nur Karl Holz waren „4 Speisen [...] wirklich zu viel, wenn alles gut gekocht ist“. Auch Oliva mußte bemerken: „Sie lassen immer zu viel kochen meinetwegen sollten Sie dieß nicht thun“. Und selbst der Neffe Karl mußte mehrfach klagen, daß das Essen ihm zuviel sei, daß er mit einem Gericht nebst der Suppe genug habe.

Wenngleich Beethoven selbst nicht immer so üppig aß — abends ohnehin wohl oft weniger als mittags, meistens Geflügel oder Fisch, auch schon mal Zunge oder Schinken in Aspik —, so lud er sich doch gerne Gäste ein, nicht nur, weil er lieber in Gesellschaft aß, sondern auch, um sich hin und wieder eine größere Speise, etwa einen großen Fisch, auftischen lassen zu können. „Ich speise nun niemals zu Hause als wenn jemand bei mir zu Gaste ist, denn ich will nicht so viel für meine Person bezahlen daß 3 od. 4 davon essen könnten“, schrieb Beethoven sogar 1818 an Nanette Streicher. Ob dies aber für alle, auch die späteren Jahre gilt? Ganz bestimmt aber war die eine oder andere der nachfolgend ausgewählten Speisefolgen, die alle vom Neffen Karl ins Konversationsheft eingetragen wurden, für eine Mahlzeit mit Gästen bestimmt gewesen.

SPEISEFOLGEN

Leberknödel oder Reis in die Suppe
Spinat mit Zungen.
Hirschenes

im Dezember 1824, offenbar für mittags

Gerstensuppe mit 1/2 [Pfund] Kalbfleisch [oder]
«braune Suppe mit kleinen Knödl.»
Fleisch mit Mandelkren*
Kohl mit *Carbonaden**
im April 1825

Nudelsuppe
blauen Kohl mit Kastanien u Wurst
Poulard
im Januar 1826

*

braune Suppe mit kleinen Knödeln.
3 [Pfund] Rindfleisch.
Spinat mit Pöckelzunge
klein Braten
im Mai 1824

* s. Glossar.

Lungenstrudl [wohl zur Suppe]
Rindfleisch mit Sauerampfen
Erdäpfel abgeschmalzen oder mit *Sauce*
Kälbernen Brustkern* oder Huhn gebraten
im September 1824

Kerbelsuppe [mit] <Marchknödel>
Fleisch mit Sauerampfen
Weisse Rüben mit Schöpsen* [oder] *Carbonnade*
Hase
im September 1824

Brotsuppe
Fleisch mit Sauerampfen
Weisse Rüben mit kleinen Fischen
Karpfen in schwarzer *Sauce*
im Oktober 1824, offenbar für mittags

Nudeln oder Reis mit Kalbfleisch
Fleisch mit *Paradeis*-äpf[eln]*
Spinat mit Bratwürsten
Hahn
im Oktober 1824, offenbar für mittags

braune Reissuppe
Fleisch mit Erdäpfelsauce
Spinat mit *Frittats**
Hirschenes
im Januar 1825

Frittaten Nudelsuppe
Fleisch mit Sauce
Spinat mit *Carbonnaden*
Kalten Kalbsbraten
im Januar 1825, offenbar für mittags

Saftsuppe
Fleisch mit *Sauce*
blau Kohl mit Kastanien
Wildente [oder ein andres Wildpret]
im Januar 1825

Nudlsuppe
Fleisch mit Erdäpfel Sauce
Kraut mit Kaiserfleisch*
Eingemachtes [wohl Fleisch]
im Februar 1825, offenbar für mittags

Hirnsuppe mit *Bofaisen**
3 [Pfund] Fleisch mit Semelkren
Spinat mit Bratwurst oder Leber
Gedünstet Kalbfleisch mit Wurzeln
im April 1825

*

Speiszettel
br.[aune] Suppe mit Reis
Gedünst[eter] Kohl mit *Bratwürsten*
Cohlrabi
Kirschenkuchen
Kälberner Schlegel* mit *Sallat*
im Juni 1823 (s. Abbildung)

Braune Suppe mit Nockeln
Rindfleisch mit kleinen Gurken
*Fisolen** mit *Baufaisen**
Pastete mit Eigemachtem
Kälb[erner] Schlegel mit *Salat*
im Juli 1823

Reissuppe, aber ohne Kalbfleisch, weil sie keins bekommen hat
Grüne Erbsen mit Schinken
Schlegel
Mehlspeise
Salat
im Juli 1823

Suppe *Soft.* = mit Reis
Fleisch mit Sardellensauce
Gemüß. grüne Fisolen mit Leber
Eine Änte, die jetzt sehr gut sind [oder Rehrücken]
Aufgelaufne Frittaten
im Mai 1826

Mehr noch als die Summe solcher Speisezettel zeigen einzelne Eintragungen in den Konversationsheften, insbesondere jene von Beethovens Hand, welche Speisen besonders häufig, ja bevorzugt aufgetischt wurden. Beethovens Vorliebe für Fische und Wild ist mehrfach belegt. Daß die Frage, ob eine einzustellende Köchin sich auf Wildpret und Fische verstehe, ihm immer wieder wichtig war, belegen etwa Briefe an Nanette Streicher und Karl Holz. Auch andere Zeitgenossen berichteten über Beethovens Vorliebe für Fische ebenso wie für „Kälbernes“. Auch Rindfleisch findet sich häufig auf Beethovens Speisezettel, verarbeitet als „Boeuf à la mode“, als (englisches) Beefsteak, dessen Zubereitung nach Beethovens Meinung zu den „schwierigen Fällen“ der Kochkunst zählte, oder einfach als „rostbrat“, einer damals in Wien recht gern zubereiteten Rindfleisch-Scheibe. Lammfleisch dagegen mochte Beethoven nicht so gerne, ebensowenig Schweinefleisch, vielleicht bestenfalls als „Kaiserfleisch“ verarbeitet, einem gepökelten und geräucherten, gekochten Rippenstück, vielleicht unserem Kassler vergleichbar. Natürlich kamen auch einfachere Speisen auf den Tisch, etwa Würste oder Leber.

Unter den Fischen bevorzugte Beethoven Karpfen und Hecht, aber auch den Bückling. Sehr oft wurde Geflügel serviert, eine der überhaupt in Österreich damals verbreitetsten Gerichte: ein Hahn, Huhn oder Hähnchen, aber auch ein Kapaun (ein verschnittener Masthahn) oder Krammetsvogel, auch Wacholderdrossel genannt. Ebenso Tauben, gebraten oder zu einer Pastete verarbeitet. Gelegentlich wurde wohl auch ein Truthahn (Calecutischer Hahn) bereitet, eine Duckente (eine kleine Art der Wildente) oder ein Rohrhuhn (auch als Teichhuhn bekannt). Hirsch, Reh, Hase, Fasan und Wildente waren die bevorzugten Wildarten. Unter den Gemüsen wurden oft Sauerampfer und Spinat gewählt, zur Spargelzeit dann viel Spargel. Auch Bohnen und Kohl wurde als „Zuspeis“ gereicht, Kohl oft in der Kombination mit Kastanien. Ebenso gehörten Kartoffeln zu Beethovens Speiseplan. Besonders gerne aber aß er offenbar Makkaroni — mit oder ohne Parmesan. Und schließlich aß man auch Austern und Krebse. Allerdings war der Verbrauch an Krebsen in Wien damals ohnehin ungewöhnlich hoch, war doch auch ihre Zahl — vor der drastischen Reduktion der Bestände durch die Krebspest — weitaus höher als heute, ihr Preis daher auch vergleichsweise niedriger. Im Oktober 1824 zum Beispiel kostete ein Krebs 7 Kreuzer. Wohl aber gehörten Austern zu den luxuriöseren Nahrungsmitteln. Sie wurden aus Italien importiert. Austern genoß Beethoven allerdings nur in einem relativ begrenzten Zeitraum, fast nur im Winter 1819/20. Heinrich Seelig, Inhaber der Spezerei- und Weinhandlung „Zur Stadt Triest“ beschaffte sie offenbar, und im September 1823 sprach man „noch immer von *Seeligs* Austern“. Die in der Weihnachtszeit 1819 verzehrten kosteten z.B. 4 Gulden 48 Kreuzer, im Vergleich zu dem bei der gleichen Gelegenheit gekauften Kälbernes zu 30 Kreuzern und dem Brot zu 4 Kreuzern ein enorm hoher Preis.

Auch für Heringe mußte man in Wien etwas mehr als etwa für den Karpfen oder Schaiden zahlen, gehörten sie doch zu den ausländischen Fischen und wurden aus Schweden importiert. 1824 z.B. kosteten 8 Heringe 2 Gulden, einer also 15 Kreuzer. Bei Seelig konnte ein Hering sogar bis zu 24 Kreuzer kosten. Ähnlich zählte die Forelle. 1823 zum Beispiel kostete das Pfund Forelle(n) 3 Gulden, einen Hasen bekam man bereits für einen Gulden 36 Kreuzer. Die Liechtensteinschen Haushaltsrechnungen belegen für 1 Pfund Forelle für das Jahr 1821 sogar den Preis von 300 Kreuzern (= 5 Gulden), für 1 Pfund Heringe 72 bis 96 Kreuzer. Demgegenüber waren der Hecht (1 Pfund für 42 Kreuzer) und der Karpfen (1 Pfund zu 32 Kreuzer) vergleichsweise preiswert.

Ebenso zählten Makkaroni zu den etwas teureren, weil exotischeren Speisen, kosteten sie doch etwa das Dreifache derselben Menge Reis, und ebenfalls exquisiter war der Parmesankäse.

Auch der (viel gegessene) Kapaun war nicht gerade preiswert, und ebensowenig der schmackhafte Krammetsvogel. Wohl aber andere Arten von Geflügel wie Hähnchen, Poularde, Hahn oder Huhn. Preiswert waren auch Bratwürste, ebenso die Leber, die es meist sogar als „Zuwage“ zum Kalbfleisch gab. Kalbs- und Rindfleisch zählten ebenfalls zu den gebräuchlicheren Lebensmitteln, ja Rindfleisch stellte damals sogar den bedeutendsten Faktor in der Wiener Lebensmittelversorgung dar. 1809 zum Beispiel kostete 1 Pfund Rindfleisch 20 Kreuzer, 1 Pfund Kalbfleisch 22 Kreuzer — fast so viel wie eine Tasse Kaffee, der damals zum Luxus zählte. Eine frische Rinderzunge dagegen konnte bis zu 42 Kreuzer kosten.

„Er [Beethoven] gab etwas auf gute und nahrhafte Küche“, berichtete Karl Holz dem Musikforscher Otto Jahn rückblickend also zu Recht. Nicht allein aber der lukullische Aspekt war es, der Beethoven besonders zu manchen der teureren Speisen greifen ließ. Fisch, Kalbfleisch und Wild z.B. wählte er, da diese Speisen zu den magereren und somit gesünderen zählten. Johann Sporschills Bericht — „Wildbret liebt er besonders, er hält es für die gesündeste Nahrung“ — bestätigt dies. Und aus einem solchen Grund findet man sicher auch Schweinefleisch seltener auf Beethovens Speisezettel. Gesottene (gekochte oder gedünstete) Speisen zog Beethoven den gebratenen vor. Und auch sonst achtete er auf möglichst fettarme Küche. Von einer Bewerberin als Haushälterin mußte Schuppanzigh — sicher auf Beethovens Nachfrage — berichten können: „Sie sagt, von Fett ist gar keine Rede, denn bey Herrschaften darf *nichts* fettes seyn, alles muß gut gekocht seyn“.

*

Über solche eher grundsätzlichen und allgemeinen Hinweise auf die Zubereitung hinaus unterrichten die Quellen uns aber nur selten über spezielle Zutaten

und Rezepte der Beethovenschen Speisen. Zweifelsohne kochte aber die eine oder andere Haushälterin Beethovens nach Kochbüchern, sicher oft auch nach solchen, die Beethoven empfahl. Und da die Konversationshefte manche Aufzeichnungen von Beethovens Hand zu neu erschienenen oder neu aufgelegten Kochbüchern enthalten, ist uns mit diesen Titeln ein Anhaltspunkt für das gegeben, was vielleicht für Beethoven gekocht worden sein mag — selbst wenn nicht gesichert ist, ob bzw. daß gerade eines dieser Bücher wirklich auch gekauft wurde. Immerhin gehörte eines von ihnen zu den immer wieder aufgelegten Standardwerken der Wiener Küche:

Ignaz Gartler, Wienerisches bewährtes Kochbuch in 6 Abschnitten, welches 1619 Kochregeln für Fleisch- und Festtage etc. enthält.

Beethoven notierte sich aus einer Anzeige die bereits 31. Auflage (1817). Aber auch Kochbücher wie jenes der Theresia Ballauf (s. Abbildung)

Die Wiener Köchin wie sie seyn soll... in sechs Abtheilungen. Enthält Tausend dreyhundert Speisen...

(Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage, Wien 1822)

oder

Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten... Verfaßt von Maria Elis. Meixner, geborene Niederederin (Vierte verbesserte, und mit 153 Speisen vermehrte Ausgabe, Linz 1818)

oder

Die wahre Kochkunst, oder Neuestes geprüftes u. vollständiges Pesther Kochbuch... zweite umgearbeitete und verbesserte Auflage, Pesth 1823

erfuhren mehrere Auflagen und vermitteln ein Bild der damals gebräuchlichen und beliebten Speisen und ihrer Zubereitungen.

Von jenen Speisen, auf die nachfolgend näher eingegangen werden soll, da sie wohl fast alle zu den von Beethoven bevorzugten gehörten, sind besonders viele in dem Pester Kochbuch — das allerdings manche Zubereitungsarten mit dem Linzer teilt — und in Theresia Ballaufs „Wiener Köchin“ beschrieben. Vielleicht gehörten diese beiden Titel ja zu jenen Büchern, die Beethoven für die Haushälterinnen anschaffte oder die die Bewerberinnen auf Beethovens Wunsch selbst kauften, wie jene Bewerberin, von der Oliva im Juli 1820 berichtete, „daß sie sich überdieß auch nach Ihrem Wunsch ein Kochbuch gekauft hätte“.

Ob dann auch wirklich danach gekocht wurde, und welche Speisen nach welchen Rezepten, das läßt sich wohl kaum mehr rekonstruieren. Die Wahl der nachfolgenden Rezepte ist daher einerseits von der Ausführbarkeit bestimmt, anderer-

Abbildung Seite 15:

Beethovens Abschrift einer Kochbuchanzeige aus der Wiener Zeitung, Konversationsheft Nr. 54 vom Januar 1824, Blatt 15v:

„Die wiener Köchin wie sie seyn sollte *etc etc* von Theresia *Ballauf*, verehligten Muck *et[c]* gr. 8. Vien 1822 2:te vermehrte Auflage. <ungeb.[unden] 2 f> im steifen Deckel 2 fl: 12 kr. C.M. Dorotheegaße bey Wimmer neben dem goldenen Jägerhorn -.“

seits aber auch von dem Bestreben, die eine oder andere Speise in einer uns heute nicht unbedingt geläufigen Zubereitungsart vorzustellen.

SUPPEN

Am ehesten noch geht aus manchen Eintragungen in den Konversationsheften hervor, wie eine Suppe wohl von der einen oder anderen Haushälterin zubereitet wurde. Leber wird oft in diesem Zusammenhang genannt, sowie Mark und Grünes (Kräuter). Fast regelmäßig sind diese Zutaten zusammen mit Fleisch, Zwiebeln und Rahm in jenen Blättern aus einem Haushaltsbuch aufgeführt, das Beethovens Haushälterin in einem Sommer eines nicht benannten Jahres (vielleicht 1825, vielleicht aber auch bereits früher) führen mußte (s. Abbildung). Auch Saftfleisch (Rindfleisch, etwa unser Suppenfleisch), Kalbfleisch und Wurzeln gehörten in eine Suppe, desweiteren Erdäpfel und gelbe Rüben. Die Eintragung des Neffen Karl im Dezember 1826 „Saftfleisch, Mark, Leber, Kalbfleisch u. Wurzeln“ scheint ebenfalls die Zutaten für eine Suppe zu betreffen. Und die Eintragung einer Haushälterin, die Beethoven im Februar/März 1826 bekochte:

„beim grafen habe ich genomen teglich zur braunen Sup um 3 x [= für 3 Kreuzer] leber um 3 x Marg Ertepfel und gelbe Rüben“,

zeigt, was für eine Suppe aus all diesen Zutaten gekocht wurde:
die braune Suppe.

Eine andere Haushälterin wollte etwa ein Viertel einer alten Henne „mit in der Suppe kochen dann wird die Suppe erst recht gut“. Im Linzer Kochbuch ist sogar noch „ein Stückl Fisch“ als Geschmacksverstärker empfohlen.

Zur braunen Suppe empfiehlt das Pester Kochbuch:

„Man schneidet große Blätter Speck, legt sie in ein Kastrol oder Rein, dazu ein Stück Saftfleisch, Leber, und gute Beine, in Stücken zerschlagen, drei bis vier Happel Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Kohlrabi, Kohl, Petersilie, Sellerie, alles stückweis geschnitten, dazu legt man noch etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz*; deckt das Kastrol oder Rein mit einem Deckel zu, und läßt das Ganze auf Kohlenfeuer so lange dünsten, bis es schön braun wird. Damit es aber nicht anbrenne, befeuchtet man es zuweilen mit etwas Brühe, rührt es aber nie auf, daß sie klar bleibe. Eine Stunde bevor man selbe braucht, füllt man es mit Brühe auf, läßt dann das Ganze langsam fortkochen, damit die Suppe kräftig werde; sieht sie dann ab, macht Fleischknödeln darein, oder was sonst beliebig ist.“*

~~18/24
 54
 5/5
 2/22
 2f
 2f
 2f
 54
 36
 34/51
 251~~

18/24
 54
 5/5
 2/22
 2f
 2f
 2f
 54
 36
 34/51
 251
 42
 6
 24
 8
 11
 6
 6
 3
 6
 5
 4
 4
 6
 9
 2
 5
 6
 8
 30

1
 3
 6
 3
 2
 3
 10
 30x
 3x
 9x
 3
 3
 12
 2
 9
 4
 22
 6
 8
 6
 2
 0
 30
 35
 6
 8
 2
 0
 3
 5
 6
 8
 3

Ein Blatt aus einem Haushaltsbuch Beethovens, von der Hand einer Haushälterin mit gelegentlichen Vermerken Beethovens.

Unter dem 14. Juli heißt es zum Beispiel:

Rientfleisch ----- 35 [Kreuzer]

Löhber [= Leber] ----- 6

Mährg [= Mark] ----- 6

Kreitel [= Kräuter] ----- 3

Rum [= Rahm] ----- 2

Krens [= Grünes] ----- 3

Vielleicht hat Beethovens Köchin im Jahre 1825 eine solche Suppe abschließend noch mit Rahm legiert.

Zu Beethovens Lieblingsspeisen gehörte, so wird es überliefert, die **Brotsuppe** — mit rohen Eiern als Einlage. Sowohl Ignaz von Seyfried als auch später Karl Holz wußten von dieser Vorliebe zu berichten. Besonders beeindruckend jedoch muß auf die Zeitgenossen Beethovens genaue, ja geradezu pingelige Begutachtung der rohen Eier gewirkt haben. Neben Holz und Seyfried überlieferte dies auch der Geiger Joseph Böhm, und der Beethovenforscher Theodor von Frimmel teilte diese Berichte später unter dem feuilletonistischen Titel „Beethoven als Eierverschwender“ mit. Lassen wir hier jedoch Ignaz von Seyfried erzählen:

„Zu seinen Lieblingsgerichten gehörte auch eine Brodsuppe, breiartig gekocht, worauf er sich jeden Donnerstag schon zum voraus freute. Dazu mußten ihm zehn ansehnliche Eier auf einem Teller präsentiert werden, welche er, bevor selbe in das Fluidum hineingerührt wurden, vorerst gegen das Licht prüfend sondirte, eigenhändig köpfte und, der Frische wegen, sorgfältig beschnüffelte. Wollte es nun das Fatum, dass er einige darunter mit dem sogenannten Strohgeruch aufstöberte, dann ging auch der Spectakel los. Ein Donnerwort citirte die Wirtschafterin vor Gericht, welche jedoch, wohl wissend, was die Glocke geschlagen, zwischen Thür und Angel dem Toben und Schelten nur ein halbes Ohr lieh und auf eine kluge Retraite bedacht war, wenn herkömmlicher Weise die Kanonade beginnen und die decapitirten Maleficanten, gleich Bombenwürfen aus wohlbedienten Batterien, auf ihrem Rücken spielen und deren gelblich-weisses, kleberiges Eingeweide in Lavaströmen darüber sich ergiessen sollte.“

Auch das Kochbuch von Gartler, das uns in einer von F.G. Zenker erweiterten Auflage vorlag, empfiehlt rohe Eier als Einlage. Sein Rezept lautet:

„Die Brotsuppe der Landleute, wo nämlich eine halbe fein geschnittene Zwiebel in Schmalz oder sonst einem Fett gelb geröstet, dann mit zwey Maß Wasser verkocht und mit dünnblättrig aufgeschnittenem schwarzen Brot aufgekocht, endlich mit fein geschnittener grüner Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gewürzt ist, gibt ein angenehmes, nahrhaftes Gericht.

Statt Wasser, mit fetter Fleischbrühe aufgekocht, geräth sie ungemein schmackhafter. Da aber die Säure des schwarzen Brotes oftmahls zu vorherrschend wird, so pflegt man in die kochendheiß angerichtete Suppe acht oder auch mehr frische Eyer aufzuschlagen, und den Suppentopf gleich zuzudecken; nach sechs Minuten sind selbe halbweich gar, und werden dann mit der Suppe dargereicht; durch die Milde des

Eyerdotters wird die Brotsäure gemildert und die Suppe dadurch sehr verblüht.

Man pflegt auch, um den Geschmack auf eigene Weise abzuändern, und den Genuß theils zu erhöhen, theils nahrhafter zu machen, diese Suppe mit abgebratenen kleinen Bratwürsten zu belegen.“

Schließlich sei hier noch die **Hirnsuppe** erwähnt, die in Beethovens Haushalt ebenfalls gekocht wurde und die überhaupt ein für die viel mit „Innereien“ arbeitende österreichisch-böhmische Küche recht typisches Gericht war.

Theresia Ballauf empfiehlt hierzu:

„Nimm ein ganzes kälbernes Hirn und wasche es sauber aus, gieb Eyer-groß Butter in ein Raindl, und dünste darin das Hirn ein wenig, gieb so-dann 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, pfarze die Schnitten von zwey Kreuzersemeln gelblicht, backe 2 ganze Eyer weich aus dem Schmalz, die Dötter stosse fein, alles übrige aber lasse im Raindl sie-den, wenn alles gut gesotten ist, so passire es mit Rindsuppe durch ein Sieb in einen Topf, laß es aber nicht mehr sieden, sondern nur warm stehen, salze sie, lege Muskatblüthe daran, und richte sie alsdann über Hirnwandeln, oder was dir sonst beliebt, an.“

Suppeneinlagen

Als Einlage zur Hirnsuppe gab es bei Beethoven vermutlich, so deutet es eine Konversationshefteintragung an, „Bofaisen“, gemeint sind **Bofösen** oder, nach heutigem Sprachgebrauch, Pafesen: eine — z.B. mit Kalbshirn — gefüllte, in Milch eingeweichte Semmelschnitte, die paniert und in Schmalz gebacken wurde. Nach Theresia Ballaufs „Regel“:

„Nimm die Überreste von einem kälbernen Braten, schneide sie recht fein zusammen, und würze sie, mache indessen ein lindes Eingerührtes, und schneide es auch darunter, schneide Semmelschnitten, streiche dann vom Obigen schön dick darauf, und gieb oben eine gleich grosse Schnitte darauf, und so fort, bis das Geschnittene gar [meint: aufgebraucht] ist; tunke sie dann in abgeschlagene Eyer ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und back sie aus dem Schmalz.“*

Auch andere typische Suppeneinlagen werden in den Konversationsheften genannt: Reis, Nudeln, Leberknödel oder Frittaten (dünne, in Streifen geschnittene Pfannkuchen, den schwäbischen Flädle vergleichbar). Geselchte Wurst ist ebenso anzutreffen wie Kalbfleisch. „Man rechnet jede große Person 1/2 Pfund Fleisch, ohne dies ist nie eine Suppe gut“, unterwies Bruder Johann im Februar 1824. Und schließlich sind natürlich die typisch österreichischen Einlagen genannt:

Schöberl: 2 Eiweiß zu festem Schnee schlagen, 2 Eidotter, eine Prise Salz, 50 gr Mehl langsam unterziehen, in eine gebutterte, bemehlte Form geben, bei ca. 175° backen und in Streifen schneiden,

Nockerl: 40 gr Butter schaumig rühren, mit 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Milch und einer Prise Salz vermengen, 1 steifgeschlagenes Eiweiß und 4-5 Eßlöffel Mehl unterziehen. Mit einem (Kaffee-)Löffel Nockerln abstechen und ca. 10 Minuten in der (klaren) Suppe stocken lassen,

oder Strudel, etwa der ebenfalls in den Konversationsheften vermerkte **Lungenstrudel**, für den das Linzer Kochbuch empfiehlt:

„Nimm auf ein Nudelbret 2 Seidel Mehl, ein Ey und von einem Ey die Klar, nicht gar ein halb Seidel Wasser, ein wenig Salz, mache den Teig schön klar ab, bis er Blattern bekömmet, stürze einen gewärmten Weidling darüber, und laß ihn rasten, übersiede ein kälbernes Beischel*, schneide es mit Petersilkräutel, einem Happel Zwiebel schön fein zusammen, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, oder Abschöpfette, laß es heiß werden, gib dann die geschnittene Lunge hinein, laß sie gut rösten, gib Salz, ein wenig Pfeffer dazu, schlage 2 ganze Eyer daran, und laß es auskühlen, walche den Teig von einander, und ziehe ihn auf einem reinen Tuche schön d'anne aus, streiche das Geröste darauf, aber nicht gar zu dick, und rolle ihn wie eine Wurst zusammen.“*

Für das Portionieren einer solchen Strudel-Wurst empfiehlt das Pester Kochbuch:

„Man drücket sie dann, mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel klein Finger lang durch, theilt sie mit einem Messer entzwei.“

Im Linzer Kochbuch heißt es dann weiter:

„Man siede ihn in der Rindsuppe oder Salzwasser ab, und seihe die Suppe davon weg, und gib ihn auf eine geschmierte und mit Ram begossene Schüssel, gieße noch ein wenig Ram darauf, und laß ihn zugedeckt ein Paar Mahl aufdünsten“.

PASTETEN

Der Teig (pâte), der der Pastete ihren Namen gab, dient vor allem der dekorativen Verpackung von Farcen und/oder größeren Teilen von Fleisch, Geflügel oder Wild. In Frankreich kennt die Pastete eine lange Geschichte. Es wird von Banketten der Renaissance berichtet, bei denen sich in Pasteten „Überraschungen“ verbargen, etwa Zwerge oder lebende Tiere, deren Präsentation gleichsam den Hö-

hepunkt des Gastmahles bildeten. Je nach Konsistenz des Inhalts und nach der gewählten Form sind verschiedene Teigarten als Hülle geeignet: der Mürbeteig, der Blätterteig oder der Krustenteig. In zeitgenössischen Kochbüchern finden sich verschiedene Anleitungen zur Bereitung eines Pastetenteigs. Das Pester Kochbuch zum Beispiel schlägt einen Buttermteig vor, eine raffinierte Variante des Blätterteigs:

„Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzt es, schlägt ein Ey darein, gibt zwei Löffelvoll Milchrahm, einen guten Löffelvoll weißen Essig, oder zwei Löffelvoll weißen Wein dazu, wenn es nicht hinlänglich näßt, so kann man noch etwas Wasser dazu nehmen; der Teig muß etwas fester seyn, als ein gewöhnlicher Strudelteig; man arbeitet diesen Teig so lange ab, bis er sich von der Hand ablöst; dann macht man ihn in ein rundes Laiberl zusammen, aber auch im Zusammenwirken muß man ihn noch abarbeiten, und läßt ihn dann eine Viertelstunde mit einem Tuche zugedeckt rasten; walkt ihn dann Messerrücken dick aus, nimmt ein halbes Pfund Butter, arbeitet ihn mit dem Walker gut ab, und klopft einen breiten Fleck davon, legt ihn dann in die Mitte des Teiges, schlägt den Teig auf vier Seiten darüber zusammen, bestaubt das Bret ganz wenig, klopft den Teig mit dem Walker in die Fläche, walkt ihn so dünn als möglich aus, schlägt ihn auf die nämliche Seite wieder in vier Theile, und staubt das Mehl davon ab; man hüte sich überhaupt vor dem Mehlstauben, damit so wenig als möglich Mehl dazu kömmt; damit der Teig sich aber nicht anlebe, muß man ihn mit leichter Hand walken, läßt ihn dann eine Viertelstunde rasten, und stellt ihn an einem kühlen Orte, im heißen Sommer aber, zwischen zwei Schüssel auf ein Eis; walkt ihn dann wieder aus, und so dreimal, das viertemal kann man davon machen, was beliebig ist.“

Auch im Zusammenhang mit Beethovens Speisefolgen, oder aber vereinzelt, werden Pasteten — meistens ohne weitere Spezifizierung — in den Konversationsheften notiert. Beethovens Vorliebe für Makkaroni erklärt seinen Wunsch nach einer entsprechenden Pastete, denn zweifellos geht die Eintragung des Nefen, „sie sagt, sie hat in ihrem Leben keine **Macaronen-Pastete** gemacht“, auf eine entsprechende Frage Beethovens zurück. Theresia Ballaups Buch druckt als einziges der aufgeführten Kochbücher eine „Markaronie-Pastete“ ab.

„Nimm einen beliebigen Model, bestreiche ihn mit Schmalz, mache einen guten mürben Taig, treibe den Boden eines guten Messerrücken dick aus, richte dann den Taig in den Model, und mache die Markaroni, wie bekannt; gieb soviel davon hinein, bis der Model voll ist, überstreiche den Taig mit Eyern, und gieb den Deckel mit einem Gupf darüber, backe sie dann schön langsam, so ist sie fertig.“*

Eine süße Variante davon ist die im Linzer Kochbuch beschriebene „Nudelpastete“:

„Mache von 2 Eyern [und natürlich Mehl und etwas Wasser] fein geschnittene Nudeln, dünste sie in der Milch schön dick, schütte ein wenig kalte Milch darüber, damit sie nicht zusammen pappen, und laß sie auskühlen, dann treibe 6 Loth Butter schön pflaumig ab, schlage so oft ein Ey, so oft einen guten Eßlöffel voll Nudeln, ein wenig gestoßene Vanille, und Zucker nach Belieben, dann fülle einen Melon-Model mit Buttermehl aus, fülle das Aufgerührte hinein, biege den Teig ein wenig darüber, aber nicht ganz über die Pastete, damit die Nudeln schön aufgehen können, bestreiche sie mit Eyerklar, und backe sie schön langsam in dem Oeferl, dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker, und gib sie zur Tafel.“

Tauben zählten offenbar unter die von Beethoven häufiger gegessenen Geflügelarten, und so wundert es nicht, auch die **Taubenpastete** oder „Tauben mit Pasteten“ unter den in den Konversationsheften notierten Speisen einige Male anzutreffen. Von den zahlreichen Varianten dieser Pastete sei hier Theresia Ballauffs „Regel“ wiedergegeben:

„Nimm ein Pfund Mehl, ein Vierting Butter, und eben soviel frisches Schmalz, bröse es gut untereinander, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter daran, benetze ihn mit etwas Wasser und Wein, und mache den Teig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel, schneid ihn hernach in 2 Theile, walke ihn aus, nimm eine Flecke davon zum Boden, und laß jede halben Fingerdick. Putze dann 3 Tauben rein, baitze sie ein [meint wohl: in der Beize garen, s. unten], und mache dann den Fasch dazu, also: Nimm ein übersottenes Stückchen Rindfleisch oder auch ein paar Bratwürste, schneide sie klein, nimmst du Rindfleisch, so mußst du ein wenig Speck darunter schneiden, auch immer 2 Sardellen, etwas Capern, halbs soviel Limonieschäller, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, und ein schwarzes Stückchen Brod, weich es in der Baitz, nimm es, wenns weich ist, heraus, und schneide alles schön klein zusammen, nimm dann die Tauben aus der Baitz, laß sie abkühlen, und richte sie auf den Teig, in Form eines Herzes, oben zwey, unten eine, gieb dann den Fasch darüber, eben soviel Capern und Limonieschäller, als du unter den Fasch genommen, auch gestossene Gewürznelken oben darauf, und mache den Deckel darüber, treibe ihn schön in die Höhe, und mache oben eine Artischocke darauf, bestreiche ihn mit Eyern, und backe sie schön langsam. Mache indessen eine gute [gesulzte?] Soß; wenn die Pastete gebacken, so schneide die Artischocke oben weg, gieß die Soß darein, decke sie wieder zu, und giebs zur Tafel.“*

FLEISCHGERICHTE

Als Moritz Schlesinger Beethoven im Sommer 1819 in Mödling besuchte, fand er den Meister gerade wütend von einem Wirtshausbesuch zurückgekehrt. Kaum hatte sich Schlesinger vorgestellt und Beethovens Vertrauen erweckt, erfuhr er sogleich den Grund des Unmuts.

„er [Beethoven] sei der unglücklichste Mensch von der Welt; soeben komme er aus dem Wirtshause, wo er ein Stück Kälbernes, wozu er Lust verspürt, verlangt habe; aber es sei keines dagewesen; [...] Ihn verlassend, eilte ich [Schlesinger] in meinem Wagen zurück nach Wien, fragte sogleich meinen Wirtssohn, ob man einen Kalbsbraten fertig habe, und auf dessen Bejahung ließ ich denselben auf eine Schüssel legen, wohl zudecken, und sandte, ohne ein Wort dazu zu schreiben, einen Mann in dem behaltene[n] Wagen nach Baden [recte: Mödling], um ihn an Beethoven in meinem Namen zu bringen. Am anderen Morgen lag ich noch im Bette, da kam Beethoven zu mir, küßte und herzte mich und sagte, ich sei der beste Mensch, den er je angetroffen; nie habe ihn etwas so glücklich gemacht als dieses Kälberne in dem Augenblick, wo er sich so sehr danach gesehnt habe“.

Und noch drei Jahre später schreibt Beethoven voll dankbarer Erinnerung an das Geschenk in einem Brief an Schlesinger: „von Herzen u. danke ihm nocheinmal für den kälbern Braten, welchen er mir in Mödling zuschickte“.

Vom **Kälbernen** ließ sich Beethoven den Schlegel (Keule), Karbonaden (Koteletts) oder einen Braten, etwa aus dem Brustkern — zum Beispiel gefüllt — oder aus der Lende (Lungenbraten) zubereiten. Er aß es kalt, eingemacht, gedünstet oder eben gebraten. Der Neffe Karl wußte im März 1826 zu berichten: „der Kalbsbraten in Milch gebeizt, soll ein *delicieuses* Eßen seyn; es muß aber 2 Tage vorher geschehn“. Um so „delicieuser“ sicherlich, wenn man ihn dann noch füllte, etwa wie Theresia Ballauf es vorschlägt.

„Nimm ein halbes Pfund Schünken, siede sie weich, nimm auch eine in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, ein Stückel Speck, und 2 Zeherl Scharlotten, schneide alles nebst der gesottene[n] Schünken schön klein zusammen, salze und pfeffere es, schlage auch 2 ganze Eyer daran, und mische es mit dem Messer gut durcheinander, untergreife dann 2 Pfund kälbernen Brustkern, und fülle ihn mit obiger Fülle, nähe ihn dann ganz leicht zusammen, und belege indessen eine Rain mit Speck, einem Happel spanischen Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Stück Zeller und Petersill, und einer Limoniescheibe, einigen Schnitzeln Schünken, etlichen neuen Gewürz- und Pfefferkörnern, ein

wenig Imber und ganzer Muskatblüthe, gieb dann den Brustkern darauf, und laß ihn wieder eine kleine Weile dünsten, giesse dann einen Schöpflöffelvoll Schön* darauf, und laß ihn so noch ein wenig aufsieden, nimm dann den Brustkern heraus, und lege ihn in eine andere Rain, passire die Soß darüber, drucke den Saft von einer Limonie daran, und lasse ihn, wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, nochmals auf der Gluth aufsieden, gieb ihn dann auf eine Schüssel, und die Soß darüber. Du kannst ihn auch, nachdem es die Jahrszeit giebt, mit gedünsten Kartoffeln, ausgelösten Müscherln oder Austern geben, und ein Stück Butter in die Soß legen.“

Ein beliebtes Fleischgericht war damals das **Boeuf à la mode**, ein gespicktes und gedünstetes Rindfleisch, das auch heute noch zubereitet wird. In den Konversationsheften wird es einige Male genannt, und Beethoven hat es zweifelsohne gegessen, wenn es auch nicht immer nach seinen Vorstellungen angerichtet war, etwa wenn das Fleisch von einem eben erst geschlachteten Tier stammte, also noch gar nicht abgehangen war.

So schreibt denn auch Steinbrecher zu der Art und Qualität des Fleisches für das Boeuf:

„Ein Schwanzstück, oder die sogenannte Binnenschale, ungefähr 10 Pfund, wird, nachdem solches etliche Tage sich mürbe gehangen hat, tüchtig geklopft.“

In jedem Kochbuch ist das Boeuf à la mode beschrieben, oft sogar in verschiedenen Varianten. Nicht gar so kompliziert und damit sicher der Beethovenschen Küche eher entsprechend ist die Zubereitung des Pester Kochbuchs.

„Man nimmt ein schönes Stück Fleisch, welches ohne Beine ist, spickt selbes durchaus mit einem Theil Schinken, und einen Theil Speck, beides wird wie ein kleiner Finger in Länge und Dicke geschnitten. Vorher schneidet man etwas grünen Petersilie, etwas Scharlotten, einige Champignons klein zusammen; nimmt auch etwas Salz und Pfeffer dazu, und mengt alles wohl durcheinander, wickelt die geschnittenen Stückchen Schinken und Speck damit ein, und spickt das bereitete Fleisch damit; legt es in ein Kastrol, welches aber nicht größer seyn darf, als daß das Stück Fleisch bequem darin lieget. In das Kastrol legt man zuerst einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben blattweise geschnitten, legt dann das Fleisch darauf, deckt es gut zu, und läßt es vier Stunden auf einem gelinden Feuer langsam dünsten, kehrt es öfters um, damit es nicht anbrenne, gießt sodann ein Seitel weißen Wein und eben so viel gute Brühe darauf, läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch weich genug

ist, reiniget es dann von der Fette, so ist es fertig. Man kann dieses Boeuf a la Mode auch kalt zur Tafel geben.“

Daß die Haltbarkeit zu Beethovens Zeit noch ein sehr wichtiger Aspekt bei der Wahl und Zubereitung der Speisen war, zeigen bereits manche der angeführten Gerichte. Es wurde viel gepökelt, eingemacht und geräuchert. Und für diese Art der Zubereitung eignete sich auch die Zunge besonders, die vielfach in Form einer **Pökeltzunge** anzutreffen ist. Daß Beethoven sie aß, ja sogar selbst wählte, zeigen erneut die Eintragungen in den Konversationsheften, unter ihnen ein eigenhändiger Vermerk Beethovens. Für eine „ganz besonders gute Lacke,, empfiehlt Theresia Ballauf:

„Ein Pfund Kochsalz, 12 Loth Zucker, und ein Loth Salpeter, welches du in siedendem Wasser auflösest, im Sieden abschäumest, und kalt werden läßt, und dann das Fleisch darein legest. Es dauert darin viele Monate, soll sehr mürbe werden, und ausserordentlich rüchen. Diëse Lacke kannst du hernach zu andern Fleisch gebrauchen.“

SAUCEN

Die Speisefolgen lehren uns, daß zum Fleisch entweder ein Gemüse oder eine Sauce gereicht wurde. Beethoven selbst notierte sich einmal die **Braune Sauce**. Hierunter ist eine Art brauner Grundsauce zu verstehen, etwa auf der Basis eines dunklen Rinderfonds.

Wieder zitieren wir Theresia Ballauf:

„Nimm ein Pfund gutes Rindfleisch von der Kehle [= Keule], schneide es in Schnitzeln, einen halben Finger dick, klopfe es gut, und lege eines neben dem andern in eine weite Rain, schneide ein paar gelbe und weisse Wurzeln, wie auch spanischen Zwiebel in Scheiben, nebst einigen andern Kräutern, Lorbeerblättern und grünen Petersill, lege dieses alles auf das Fleisch, decke es zu, und stelle es auf die Gluth, die so breit als die Rain ist, gerichtet werden muß, damit alles in gleiche Hitze kommt, lasse es dann so zugedeckter dünsten, bis der Saft so Anfangs herausgegangen, wieder eingedünstet, und das Fleisch recht braun geworden ist, sich auch etwas an die Rain angelegt hat. Die Gluth muß immer gleich, und nicht zu stark seyn, auch darf das Fleisch nicht umgekehrt werden, mache sodann eine helle und kräftige Rindsuppe darüber, und laß nicht gar eine halbe Stunde schön gemach kochen, passire sie alsdann durch ein feines Sieb, und gieb es über was dir beliebt.“

Zu den beliebten österreichischen Saucen gehörte der **Mandelkren**. Zahlreiche Varianten der Zubereitung werden in den zeitgenössischen Kochbüchern ge-

nannt. Die Zutaten sind bei den meisten Rezepten identisch. Das Pester Kochbuch allerdings empfiehlt, die Sauce mit Brühe zu würzen, und beschreibt damit eine etwas herbere Variante als die meisten anderen, eher süßlich orientierten Rezepte.

„Man nimmt ein Seitel guten Milchrahm, einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt es gut miteinander ab, gibt einen kleinen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, stößt eine Handvoll geschwellte Mandeln, gibt sie sammt einem Stück Zucker in die Soß, zulezt etwas geriebenen Kren dazu, so ist es fertig.“

In einem neuzeitlichen Küchenlexikon ist folgende kalte, aus Österreich stammende Variante definiert: geriebene Mandeln, vermischt mit geriebenem Meerrettich und Eigelb, gewürzt mit Essig, Salz und einer Prise Zucker, mit Öl wie Mayonnaise aufgerührt. Auch dies ist vielleicht einen Versuch wert.

Auch die **Bertramsauce** wird in den Konversationsheften mehrfach notiert. Unterschiedliche Zubereitungsarten werden auch für diese säuerlich abgeschmeckte Estragonsauce, einer Verwandten unserer Sauce Bearnaise, empfohlen. Wenig typisch erscheint die Variante, die in Steinbrechers Kochbuch beschrieben wird: auf der Basis von spanischem Pfeffer-Essig ohne Bertram als Bestandteil der Sauce. Wohl authentischer, jedenfalls dem Namen der Sauce gerecht werdend, sind die Rezepte im Linzer und Pester Kochbuch sowie jenes von Gartler/Zenker, das hier zitiert sei:

„Zu dieser Soß wird eine Schale voll Brühe bis zur Hälfte eingekocht, dann mit einer halben Schale voll brauner Tunke vermengt, und noch ein Mahl aufgekocht; nun wird dem Ganzen ein Eßlöffel voll fein geschnittene Bertramblätter nebst dem Saft einer halben Citrone beygegeben.“

Und „zur Abwechslung eine **Zwiebel-Sauce**“ empfahl Karl Holz im März 1826 eine ebenfalls verschiedentlich beschriebene, leicht zuzubereitende Saucenvariante — etwa nach dem Linzer Kochbuch:

„Schneide 2 oder 3 Happel Zwiebel schön klein gewürfelt, lasse in einem Reindel ein Stückel Butter zerschleichen, gib den Zwiebel hinein, laß ihn ein wenig anlaufen, rühre 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, laß es ein wenig rösten, schütte eine gute Rindsuppe, Weinessig und Ram hinein, ein wenig Safran, Salz, schneide noch ein Zwiebelhappel schön klein gewürfelt, gib es hinein, laß es ein Paar Mahl aufsieden, und dann gib sie in die Schale.“

GEMÜSE

Von den Gemüsen, die sich auf Beethovens Speisezetteln finden, sei hier lediglich die Kombination von **Blaukohl mit Kastanien** angeführt, die in den Konversationsheften einigemal genannt ist. Das Pester Kochbuch schreibt hierzu vor:

„Der blaue Kohl wird rein gewaschen, und zweimal mit siedenden Wasser gut abgebrüht, weich gekocht, und abgesehen: dann macht man eine gelbbraune Einbrenn, gibt den Kohl, der vorher mit dem Schneidmesser klein geschnitten werden muß, hinein, und läßt ihn mit der Einbrenn eine Weile dünsten, gibt sodann zwei Schöpflöffelvoll gute Brühe darauf, etwas Pfeffer, und ein Stück Zucker dazu, und läßt ihn dann noch eine Stunde dünsten. Hiezu werden dann wälsche Kastanien gegeben: nemlich auf eine Schüssel für acht bis zehn Personen werden ein Pfund wälsche Kastanien gebraten, und nachdem selbe von der Schale gereinigt sind, werden sie in acht Loth Zucker, welcher in etwas Wasser so lange gesotten wird, bis er sich spinnt, gegeben, und so lange darin gelassen, bis die Kastanien einen schönen Glanz bekommen; dann richtet man selbe in der Mitte der Schüssel, wie einen Berg auf, gibt dann das Gemüß wie einen Kranz herum, und zuletzt garnirt man die Schüssel mit Bratwürsten.“

FISCHE

„Brav, brav, hier seh' ich Fische! Ja, Fische esse ich gern“, soll Beethoven ausgerufen haben, als der englische Klavier- und Harfenbauer Stumpff 1824 bei seinem Besuch in Baden in einem Gasthaus hatte Fisch auftragen lassen. Nicht nur Stumpff erfuhr so von Beethovens Vorliebe, viele seiner Freunde und Zeitgenossen wußten darum, und nicht zuletzt, weil auch der Badener Wirt des Meisters Liebesspeise kannte, hatte Stumpff diese freudige Überraschung überhaupt erreichen können. Bernard bezeichnete Beethoven im Jahre 1819 gar als einen „Ichtyophagen“ (Fischesser). Auch Beethovens eigenhändige Vermerke in den Konversationsheften sowie seine Korrespondenz zeugen von seiner besonderen Vorliebe für Fische. Es sind uns zwei Billets an einen ungenannten Fischhändler bekannt, bei dem Beethoven selbst seine Bestellung aufgab. Deutlich zeigt eines davon, daß Beethoven den Hecht unter den Fischen besonders schätzte:

„Ich ersuche höflichst um einen Karpfen von 3, auch 4 pfund oder noch lieber um einen hechten von wenigstens 3 pfund“.

Und ein jüngst in London entdecktes Briefchen an Karl Holz, in dem gewohnt scherzenden Ton abgefaßt, legt ein weiteres Zeugnis davon ab (s. Abbildung):

Küchenprocurator,

April in Potsdam
auf Zeit nur ein Lied werden
überhaupt keine
Zeit wird demnach
den Aufsatz der beiden
unabhängig voneinander
Karl Holz

Brief Beethovens an Karl Holz.

„Bester Herr u. *Luccullischer Küchenprocurator!*
Sobald ein Sauberer Hecht nicht zu theuer, wird er allem andern vorgezogen“

Sogar über seinen Tod hinaus hat Beethovens regelmäßiger Fischverzehr Spuren hinterlassen, denn unter den Verlassenschaftspapieren wird als Passivposten eine erst nach Beethovens Tod bezahlte Fischrechnung vermerkt:

„Der Fischhändlerin Theresia *Ernest* für dem Hrn Erblasser gelieferte Fische laut Quittung G bezahlt, 2 fl 11 xr.“

„Zum **Hechten** thut man in die Butter noch etwas *Suppe*; dadurch wird sehr viel erspart“, rät der Neffe Karl im Februar 1826. Sicher bezog sich dieser Rat auf einen gesottenen Hecht, den Beethoven dem gebratenen oder gebackenen ja vorzog. Etwa wie ihn das Linzer Kochbuch empfiehlt:

„*Schüppe und wasche den Hechten rein aus, schneide ihn zu Stückel, salze ihn ein, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, 2 Zwiebelhappel, Knoblauch, ein Zellerieköpfel, 1 gelbe Rübe, alles gewürfelt geschnitten, lege den Fisch darauf, gib Limonieschälerl, Kuttelkraut*, ein wenig Basilikum darüber, laß ihn zugedeckt recht gut dünsten, nimm den Fisch heraus, lege noch ein Stückel Butter daran, und laß das Geschnittene schön braun eindünsten, staube einen Kochlöffel voll Mehl darein, und lasse es noch ein Mahl dünsten, schütte eine gute Erbsenbrühe daran, ein wenig Ram, ein wenig gebrennten Zucker, laß es wohl aufsieden, salze es, gib die Soß durch ein Sieb über den Fisch, laß ihn noch ein wenig aufdünsten, und dann zur Tafel.*“

„Sie sagt, nur der Hecht kann blau gesotten werden, beym **Karpfen** erfordert es ein eigenes Kraut, das man hier nicht bekommt“, berichtet Karl Holz ebenfalls im Februar 1826 von einer Haushälterin. Zum „blau kochen“ allerdings — nach dem Pester und Linzer Kochbuch zum Beispiel — waren keine außergewöhnlichen Kräuter notwendig.

Zahlreiche Kräuter allerdings schreibt ein Rezept für den Karpfen in böhmischer Sauce vor.

„*Gib in ein Kasterol einen Theil Essig, einen Theil braunes Bier, einen Theil Erbsenbrühe, dann schneide gewürfelt hinein: Petersilwürzel, Zwiebelhappel, Zellerie-Köpfel, eine gelbe Rübe, von 6 Nüssen die Kerne, Lorbeerblätter, Limonieschälerl, Kuttelkraut*, Basilikum, Margran*, Rosmarin, dann ein Stückel ganzen Imber, 3 oder 4 Gewürznägel, 6 Kern Pfeffer, und eben so viel Neugewürz*, salze sie gut, und lasse sie eine Viertelstunde gut sieden, lege den Karpfen stückelweis hinein, laß ihn gut sieden, gib 3 oder 4 Löffel voll geriebenes schwarzes*

Brot darauf, ein wenig geriebenen schwarzen Lebzelten, laß ihn damit gut aufdünsten, daß die Soß recht klar wird, lege die Stückel in eine Schüssel, und seihe die Soß durch ein Sieb darüber.“*

Daß Beethovens Haushälterin aus Böhmen stammte, wäre durchaus vorstellbar. Ob jedoch eines der genannten Kräuter damals in Wien nicht bekannt oder erhältlich war, ist heute kaum mehr zu bestimmen.

Besonders in jener Zeit, da Beethoven offenbar von dem Spezereiwarenhandler Seelig mit Lebensmitteln beliefert wurde, ist auch der **Bückling** recht häufig in den Konversationsheften vermerkt. Einmal notiert ihn Beethoven sogar eigenhändig für eine Einkaufsliste. Vielleicht erinnerte diese für Wien wenig typische Zubereitungsform des Herings Beethoven an seine nördliche Heimat. Zwar nicht unter seinem nordischen Namen „Bückling“, sondern als geräucherter Hering finden wir ihn bei Gartler/Zenker.

„Man nimmt fette Häringe, läßt sie vier und zwanzig Stunden wässern, und legt sie hernach vier und zwanzig Stunden in Milch, räuchert sie gehörig, und gibt sie mit Essig zur Tafel, so schmecken sie wie geräucherter Lachs“.

Geräucherte Heringe sind für Gartler/Zenker auch die Ausgangsbasis für eine ihrer Methoden zur Zubereitung von marinierten Heringen:

„Man wässert die Häringe drey Tage ein, gibt ihnen des Morgens und Abends frisches Wasser, und räuchert sie drey Tage, dann bratet man sie auf dem Roste, und macht sie in einem Neunaugengefäße mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und englischem Gewürze* ein; man kann auch Citronenschalen dazwischen legen, kocht dann Bertram-Essig ab, und gießt ihn darüber; sollte der Essig trübe werden, so kocht man ihn nochmals auf.“*

Recht verbreitet dagegen war es, den Kabeljau in konserviertem Zustand zu essen. Er nannte sich dann **Laberdan**. Auch er wurde vermutlich bei Beethoven gegessen, etwa im Februar 1826. Theresia Ballauf empfiehlt für die Zubereitung:

„Nimm den Laperdon, der selten anders als gesalzen zu haben ist, wässere ihn einige Male mit frischen Wasser ab, damit er die meiste Schärfe verliert, setze ihn in einer Pfanne mit halbs Essig und halbs Wasser auf, gieb Zwiebel, Lorbeerblätter, und Koriander dazu, lasse ihn in diesem Sud auskochen, hernach mache die Soß also: Nimm 1 Stück Butter, einen Löffelvoll schönes Mehl, 3 Eyerdotter, 4 Eßlöffelvoll sauren Milchrahm, und ein wenig von dem Sud, worin der Fisch gesotten, gieb einen ganzen Zwiebel, und grünen Petersill noch dazu, und koche dieses alles auf der Gluth zu einer Soß, richte sodann den Laperdon auf die Schüssel, die Soß darüber, und dann zur Tafel.“

GEFLÜGEL

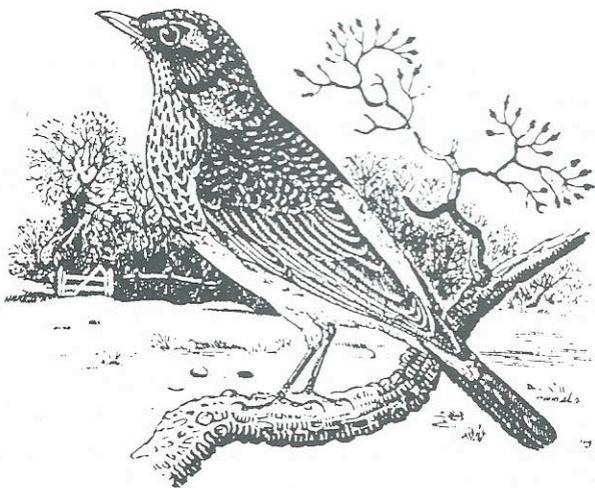
Man kann sich die Vielfalt der im 19. Jahrhundert für den Verzehr zubereiteten Geflügelarten kaum vorstellen, geht man von unserer heute recht reduzierten Palette aus. Singvögel (Drosseln, Lerchen, Nachtigallen) wurden damals ebenso gern gegessen wie die verschiedensten Arten von Hühnern (Kapaun, Indian).

Die Methode, das Fleisch von Hähnen durch Ver- bzw. Beschneiden zu veredeln, war bereits im Mittelalter bekannt. Die so verschnittenen und gemästeten Hähne nannte man **Kapaune**. Im 19. Jahrhundert waren Kapaune sehr beliebt und standen häufig auf den Speiseplänen, wengleich sie ein mehrfaches kosteten als das gewöhnliche Haushuhn. Auch Beethoven zog sie offenbar dem einfachen Geflügel vor, notierte er diese — besonders die steirischen — doch oftmals eigenhändig in sein Konversationsheft.

Heute ist das Kapaunisieren auf hormonalem Wege möglich. In den meisten Fällen nennt man jedoch solche Hähne, die noch nicht getreten haben, Kapaune. Auf deutschen Märkten aber wird diese namentliche Unterscheidung nicht mehr gemacht, Kapaune werden nicht mehr verkauft.

Besonders beliebt waren zu Beethovens Zeit die **Krammetsvögel**, die auch in den Konversationsheften mehrfach genannt sind und die — so schrieb Beethoven während seiner Todeskrankheit an Baron Pasqualati — nach Meinung seines Arztes sogar sehr heilsam für ihn seien.

„Dieser ansehnlich Vogel ist in allen deutschen Ländern unter diesem Namen bekannt; er ist durch seine Farben [aschgrauer Kopf und kastanienbrauner Rücken] und die Zeichnung seines Gefieders von den übr-



gen Drosselarten auffallend verschieden und wohl mit denselben nicht zu verwechseln. Seine Gestalt ist schlank und hat die Größe zwischen der Sing- und Misteldrossel. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft, man schätzt es höher als das der anderen Drosseln, seines angenehmen, schwach gewürzhaften, etwas bitteren Beigeschmacks wegen, welchen es durch den Genuß der Wacholderbeeren bekommt. Im Frühjahr, wenn die Beeren mangeln, verliert sich dieser Beigeschmack. Im Spätherbste sind besonders die jungen Vögel sehr fett und äußerst delikate“.

Diese Beschreibung des bayerischen Hofkochs Johann Rottenhöfer läßt sich heute kaum mehr verifizieren. In Frankreich zwar werden diese Tiere noch geschossen und — teilweise in Dosen konserviert oder als Pasteten — angeboten. In Deutschland aber stehen die Wacholderdrosseln unter Naturschutz.

Wie vielfältig und spezifiziert das Geflügelangebot damals war, zeigen zwei Eintragungen — Speisevorschläge oder Einkaufsnotizen —, die der Neffe Karl im September 1824 vornahm: „**Rohrhühner**“ und „**Duckänten**“. Nicht ohne weiteres sind diese Vogelarten heute zu identifizieren. Erst spezielle ornithologische Kompendia unterrichten uns darüber, daß verschiedene Varianten des Teichhuhns auch als Rohrhuhn bezeichnet werden. Das schwarze Rohrhuhn allerdings ist mit der heute als Blesshuhn bekannten Untergattung identisch.

Die Duckente dagegen gehört zu den uns auch heute noch eher geläufigen Entengattungen, ist sie doch mit der sogenannten Krickente (oder Kriechentchen) identisch, der kleinsten Art der Wildente. Nach dem französischen Feinschmecker-Philosophen Brillat-Savarin verstehen nur wenige Leute es, kleine Wildvögel richtig zu essen:

„man ergreife ein fettes gebratenes Vögelein beim Schnabel, bestreue es mit Salz, nehme Kropf und Magen weg, stecke es mit einer geschickten Wendung ganz in den Mund, beiße nahe an den Fingern ab und kaue nun lebhaft. Es entsteht ein reichlicher Saft, dessen Wohlgeschmack nur Wenigen bekannt ist“.

Dies allerdings in gebratenem, jedenfalls garem Zustand versteht sich.

WILD

„Unter Wildpret versteht man alle im Zustande der natürlichen Freiheit in Wald und Feld lebenden Thiere, die, wenn erlegt und zweckentsprechend zubereitet, gut zu essen sind.“

Das Wildpret bildet den Hochgenuß unserer Tafeln; es ist eine gesunde, sehr schmackhafte Nahrung, die leicht verdaulich ist“, unterweist uns Hofkoch Rotenhöfer. Und gerade diese Eigenschaft war es ja auch, deretwegen Beethoven Wildfleisch besonders gerne aß. Zahlreich sind Beethovens Abschriften von Wildangeboten aus der Wiener Zeitung. Neben Wildenten sind Fasan, Hirsch und Reh besonders häufig auf den Speiseplänen zu finden, nicht selten auch von Beethovens eigener Hand notiert. So etwa der „**Rehrücken mit Himber-Salsen**“, den Beethoven im Mai 1823 wohl essen wollte. Nach dem Pester Kochbuch hätte ihn seine Haushälterin wie folgt zubereiten müssen:

„Man bereitet den Rücken wie den Schlegel, nemlich mit Essig und Zwiebel eingebeizt, und läßt ihn ein oder zwei Tage in der Beitze liegen, ziehet hernach die Haut schön sauber herab, spicket ihn schön mit Speck, überbindet ihn mit Papier, bratet ihn recht langsam am Spieße, und begießt ihn einigemale mit Beitze und Milchrahm. Wenn er gut ausgebraten ist, richtet man ihn auf die Schüssel.“

Und für die Sauce wäre sie vielleicht am besten den Anweisungen von Gartler/Zenker gefolgt:

„Eine Maß reife Himbeeren werden zerquetscht, mit einem Seidel alten Oesterreicher Wein vermengt und über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den andern Tag wird der sich gebildete Saft behuthsam und klar durch ein dichtes Tuch geseiht. Während diesem werden drey Loth Hausenblase in einem Seidel Wasser durchs Kochen aufgelöst, dann kommen sechzehn Loth Zucker hinzu, und es wird noch gekocht, bis alles klar geworden. Dann wird dieser Syrup ebenfalls abgeseiht, mit dem obigen Safte kalt vermischt und kalt gestellt.“*

*

Wildpret war Beethoven auch in seinen letzten Tagen von seinem Arzt noch erlaubt. Und dieser Arzt war vermutlich Johann Malfatti, der, obwohl 1817 nach langjähriger ärztlicher Treue von Beethoven verstoßen, doch zu Beethovens letztem Krankenlager noch einmal gerufen wurde. Beethoven sollte diesmal mit Malfattis Heilmethoden zufrieden sein, denn nicht nur Wild und Krammetsvögel empfahl er, sondern offenbar auch Wein und Champagner. Malfatti nämlich war ein Anhänger der Lehren des englischen Arztes John Brown, dem Antipoden des ebenso bedeutenden Arztes Maximilian Stoll. Während Stoll vielmehr der homöopathischen Richtung zugeneigt war — wie der ebenfalls an Beethovens letztes Krankenbett gerufene Doktor Braunhofer —, hatte Brown eine eigene Theorie der Heilkunde entwickelt, die Erregungstheorie. Hiernach entstehen Krankheiten durch übermäßige oder fehlende Reize. Dementsprechend sah Brown die Heilung

in einem Reizentzug oder einem erhöhten Reizangebot. In letzterem Falle spielten Alkohol, Opium, Äther und ähnliche Stoffe eine wichtige Rolle. Malfatti, als Anhänger dieser Lehre, war es denn auch, der Beethoven **Punscheis** verordnete. Ob es ihm nach der Regel von Theresia Ballauf bereitet wurde?

„Giesse auf 2 Loth guten Theeboy eine halbe Maß siedendes Wasser, reibe dann ein halbes Pfund Zucker auf Limonie ab, und drucke dann den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, seihe dann auch den Thee daran, und passire alles mitsammen durch ein Sieb, gieb hernach ein Glas guten Arrack und eine Bouteille Champagner darunter, fülle es dann in die Gefrierbüchse, und behandle es wie die Übrigen. Dabey ist zu bemerken, daß es, weil der Arrack dabey ist, nie vollkommen gefrieren wird, daher wird es auch nur in Gläsern zum trinken gegeben.“

Andreas Wawruch, ebenfalls zu den letzten Ärzten Beethovens zählend, berichtete,

„daß diese Verordnung wenigstens ein paar Tage trefflich wirkte, Beethoven fühlte sich durch das Weingeisthaltige Gefrorene so mächtig erquickt, daß er gleich die erste Nacht ruhig durchschlief und mächtig zu schwitzen begann. Er wurde munter und voller witziger Einfälle.“

Mit zunehmendem Genuß des Punscheises aber traten wieder verstärkte Krankheitssymptome auf, so daß es abgesetzt werden mußte. Und dennoch: Wein blieb bis zum Schluß die einzige, vielleicht sogar die letzte Gaumenfreude Beethovens. Mehrere Flaschen „Krumbholz-Kirchner“, Wein aus Gumpoldskirchen also, hatte Malfatti ihm gegeben, denn echter Moselwein war in Wien nicht zu bekommen. Und um guten alten Rheinwein, der es ebenso hätte sein können, hatte Beethoven zwar die Verleger Schott aus Mainz gebeten, doch die Sendung ließ auf sich warten. Der 1806er Rudesheimer Berg-Wein traf erst an Beethovens Todestag ein. Mit diesem hatten die Verleger allerdings — unaufgefordert — einen Kräuterwein geschickt, der, mit dem Rheinwein vermischt, ein gutes Mittel gegen Wassersucht abgeben sollte. Einen „Gebrauchszettel“ hatten sie beigelegt, dem sie den Hinweis, der dieses Bändchen beschließen soll, hinzufügten:

„Essen kann man alles“.

GLOSSAR

Bertram	Estragon
Beuschel	Lunge
Blaukohl	Rotkohl
Bofaisen	= Pafesen, s. S. 21
Brustkern	Rinderbrustspitze
Eingerührtes	Rührei
englisches Gewürz	Curry
Fisolen	grüne Bohnen
Frittaten	feine, in Streifen geschnittene Eierpfannkuchen
Gupf	ein hochgewölbter Deckel
Hausenblase	eine feine Gelatineart: durch Trocknen der Innenhaut des Hausen (störrartiger Fisch) gewonnen
Kaiserfleisch	s. S. 12
Karbonade	Kotelett
Kren	Meerrettich
Kuttelkraut	Thymian
Lebzelten	Lebkuchen
Margran	Majoran
Neugewürz	Piment
Neunaugengefäß	ein Gefäß für einen Lamprete (Neunauge), einen aalähnlichen kleinen Meerfisch
Paradiesäpfel	Tomaten
Rein	flache Kasserolle
Saftfleisch	Sied-, Suppenfleisch
Schlegel	Keule
Schöpsen	Hammel
Schün	= Jus = Fleischsaft, Bouillon
Weidling	ein innen rundes (Teig-)Gefäß, meist aus glasiertem Steingut
1 Loth	15 Gramm

Verzeichnis der Rezeptvorschläge

	Seite
Suppen	
Braune Suppe	17
Brotsuppe	20
Hirnsuppe	21
Suppeneinlagen	
Bofösen (Pafesen)	21
Schöberl	22
Nockerl	22
Lungenstrudel	22
Pasteten	
Pastetenteig	23
Makkaroni-Pastete	23
Taubenpastete	24
Fleisch	
Mit Schinken gefüllter Brustkern	25
Boeuf à la mode	26
Pökelszunge	27
Saucen	
Braune Sauce	27
Mandelkren	27
Bertramsauce	28
Zwiebelsauce	28
Gemüse	
Blaukohl mit Kastanien	29
Fische	
Hecht in Sauce	31
Karpfen in böhmischer Sauce	31
Bückling	32
marinierter Hering	32
Laberdan	32
Wild	
Rehrücken mit Himbeersalsen	35
Punscheis	36

Materialien und Informationen verdanke ich auch Frau Sigrd Bresch, Bonn, Herrn Peter Riethus, Wien, Julie Moore (ihrer Dissertation zum Thema „Beethoven and Musical Economics“), den Damen und Herren der Stadt- und Landesbibliothek, Wien, insbesondere Frau Dr. Gerda Barth (sowie ihrer Publikation „Ein gute Speiss von weichem Hirsch-Geweyh. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek“), der Österreichischen Nationalbibliothek, Wien, insbesondere Herrn Dr. Joseph Gmeiner, sowie den Ornithologen des Museums Alexander König, Bonn.

