

INHALT

11 Vorwort

1. Blattsalat

- 13 SALAT. Von Anita
- 15 Grundsätzliches über Salat-Zubereitung. Von Karl Schnog
- 16 Glosse

2. Bestandsaufnahme 1919

- 18 Ein Blick in die Kochtöpfe. Anonym
- 20 Schleichhändlerkorso. Aus dem Tagebuch einer Hausfrau. Von Ida Foges
- 23 Die verschwundene Preßhefe. Das neueste Anstellobjekt. Anonym
- 25 Revolution auf dem Naschmarkt. Die unzufriedenen »Damen vom Stand«. Von Elsa Tauber
- 27 Die rationierte Speisekarte. Zwei Schlachtenbilder von unserm Hotelkriegs-Sonderberichterstatter. Von Lo. Ro.
- 30 Pseudonyme [Dialog in einem Wiener Gasthaus]. Zeichnung von Carl Josef
- 31 Glosse

3. »Auf Karte«

- 35 Das Leben nach der Karte. Von Egon Dietrichstein
- 39 Nekrolog auf die Brotkarte. Von F. S.
- 41 Glosse

4. Bestandsaufnahme 1923

- 49 Vom neuen Küchendeutsch und anderm. Von ed. h.
- 51 Der Leopoldstädter Sacher. Von Karl Tschuppik
- 54 Die Küche während des Krieges und jetzt. Was ist aus den Lehren von den Sparmaßnahmen geworden? Von Elsa Tauber
- 56 Gänsebraten. Wenn Auslandsbesuch kommt ... Von E. Gr.
- 57 Glosse

5. Schlagobers und »Schlagobers«

- 63 Das Leben ohne Schlagsahne. Von Stefan Großmann
- 65 Glosse

6. Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack

- 71 Wiener Mnemotechnik. Von Egon Dietrichstein
- 73 Eine Lebensaufgabe. Von Tuzwit
- 75 Glosse

7. Gier und Überdruss

- 77 Frische Feigen. Von Walter Benjamin
- 78 Marillenknoedel und Bohnensuppe. Von Maly Delschaft
- 81 Glosse

8. The proof of the pudding is in the eating

- 83 Metaphysik und Wurstel. Von Anton Kuh
- 85 Von Metropolis zu Piowati. Von Karl Tschuppik
- 87 Wenn Dichter Koche werden ... Die Literatur dringt in die Kuche
ein. Von Karl Tschuppik
- 90 Glosse

9. Entweder kochen lernen – oder ...

- 94 Die Kochschule der Junggesellen. Das moderne »Heimchen am Herd«. Anonym
- 97 Wie lerne ich kochen? Hauswirtschaftliche Kurse für Erwerbslose –
Die Deputation der glücklichen Gatten – Lerne kochen oder ich
lasse mich scheiden! Von Irene Sack
- 102 Wer lernt jetzt kochen? Die Liebe geht nicht mehr durch den
Magen. Von Elsa Tauber
- 104 Schlechtes Essen zerrüttet die Familie. Die Hausfrau einst und heute
– Was man in einer modernen Hausfrauenschule sieht. Von Dr. Eß.
- 108 Glosse

10. »Macht euch endlich frei von der Haushaltssklaverei!«

- 110 Die Befreiung der Frau von der Kuche. Anonym
- 112 Die Führung des Haushaltes. Interview mit einer modernen Haus-
frau. Von Grete Schmahl-Wolf
- 116 Zum »Interview [mit] einer modernen Hausfrau«. Offener Brief.
Von Margarete K.
- 117 Noch einmal zum »Interview [mit] einer modernen Hausfrau«,
Kapitel: Kuche. Von Grete Schmahl-Wolf
- 118 Die neue Kuche. Von Gisela Urban
- 123 Glosse

11. Kulinarische Konfektion: »Convenience«

- 127 Apfelstrudeldämmerung. Von Valerie Merck
- 130 Glosse

12. »Superfood«

- 137 Eßt Hefe! Von Leo Szemere
- 139 Die Kombucha-Mode. Das wissenschaftliche Untersuchungs-
ergebnis über den japanischen Teepilz. Von wf.
- 141 Glosse

13. Bestandsaufnahme 1933

- 143 Letzte Winke für Feinschmecker – noch vor Torschluß im alten Jahr. Silvester-Schmecksäbel von Munkepunke
- 146 Lukullus in Berlin. Das erste Essen der »Gasterea«. Von Rudolph Lothar
- 149 Von Lilienwurzeln und armen Rittern. Von –tzsch.
- 150 Die Technik der Delikatesse. Ein Knigge für Feinschmecker. Zusammengestellt von Lieselotte Fredrigotti
- 153 [Kulinarische Ecke] Von hr
- 153 Speisezettel und Budget. Von Marie Lazarsfeld-Jahoda, Paul Lazarsfeld, Hans Zeisel
- 159 Glosse

14. Öffentlich essen

- 162 Das Automaten-Buffet. Von Anton Kuh
- 163 Café crème. Von Walter Benjamin
- 164 Falerner und Stockfisch. Von Walter Benjamin
- 166 Von Aschinger bis Adlon. Von Mario Mohr
- 169 Glosse

15. Öffentlich trinken

- 172 Champagner im Film. Von Alfred Polgar
- 176 BARS. Von Hermann Linden und Karl Schnog
- 186 Glosse

16. Die Gesetze der Geselligkeit

- 190 Das Roastbeef. Von W[alter] Foitzick
- 193 »AUGIAS« AUTOMATISCHES RESTAURANT. Von Walter Benjamin
- 193 Das gute Essen (Eine Studie). Von Alfred Polgar
- 195 Pranzo caprese. Von Walter Benjamin
- 197 Glosse

17. Kulinarische Idiosynkrasien oder: Solo für die Fürstin

- 198 Vom Tee. Von Mechtilde Lichnowsky
- 200 Der Laie und sein Thee. Von Mechtilde Lichnowsky
- 202 [Das Ei-Malör]. Von Mechtilde Lichnowsky
- 205 Glosse

18. Demarkationslinien

- 208 [Notizbuch der »SS«]. Von Anton Kuh
- 210 Der kleine Unterschied. Von Karl Tschuppik
- 213 Die Nation der Gulaschesser. Von Walther Rode
- 215 Glosse

19. Küchen-Revolutionen

- 217 Die Torte im Wiener-Werkstätten-Stil. Von Margit Hayek-Streicher
- 219 Der Lenin der Tortenwelt. Von Richard Wiener

221 Glosse

20. In der Gastro-Küche

- 224 Wie ich auf dem Zeppelin kuche. Von Otto Manz, Küchenchef des »Graf Zeppelin«
- 226 Küche in der Hochsaison. Von Kurt Tucholsky
- 227 Wettkochen der Hausfrauen. Auf der Ausstellung der Kochkunst in Wien. Von r. w.
- 230 Glosse

21. Der Städter und die Landwirtschaft. Drei urbane Flaneure unterwegs über Land

- 232 Grüne Woche. Von Alfred Polgar
- 234 Grüne Woche. Von Siegfried Kracauer
- 236 Jahrmarkt des Essens. Epilog zur Berliner Ernährungsausstellung.
Von Walter Benjamin
- 241 Glosse

22. Forderung der Zeit: Schlank sein!

- 242 Die Sehnsucht nach dem Schlanksein. Von Grete Müller
- 243 [Wie bleibe ich schlank?] Anonym
- 244 Milch, Brot, Fisolen, Wasser ... Das Menü des modernen Heros. Von Karl Tschuppik
- 248 Warum sind Diktatoren fett? Von Anton Kuh
- 249 Glosse

23. »Man vielleicht, ich nicht«: Essen und Ethik

- 251 Humanität im Kochbuch. Von Rudolf Olden
- 254 Elegie auf den Kruspelspitz. Von Leo Prerovksy
- 258 Glosse

24. Allerweltsessen, weltweit

- 261 Quer durch Europa in sechs – Mahlzeiten. Fahrt mit dem Wiener Rundspeisebillett. Von Friedrich Oppenheimer, Zeichnungen von Carl Josef
- 265 Winke für Globetrotter. Von Richard Katz
- 266 Das ewig gleiche Hotel-Menü. Von Reginald Cleaver
- 268 Glosse

25. Scherz, Satire, Ironie und tiefere Bedeutung

- 269 Das symphonische Hofburg-Beisel. Von Karl Pollach
- 269 Literarische Kochrezepte. Von Caliban
- 270 Lohengrin mit Knödeln. Anonym
- 272 Wirtshaus »Zur sanierten Staatsoper«. Von Karl Pollach
- 272 Hotel »Kaiserhof« Berlin, Speisen-Karte für Exz. Adolf Hitler u. Gefolge. Von Rehhäutl

273 Glosse

26. Viktualien-Poesie und -Prosa

- 274 Delikatessen. Von Richard Riess
279 Die Mahlzeiten. Weltliches Oratorium in Eß-Dur. Von Hans Seiffert
281 Glosse

27. Die unendliche Schachtel: Wie alles mit allem zusammenhängt

- 283 Die Welt aus der Brot-Perspektive. Zur Eröffnung der Ernährungs-Ausstellung. Von Arnold Hahn
285 Landfremdes Schweinernes. Anonym
287 Alles »in Butter«. Ausgerechnet bei uns! Anonym
288 Glosse

28. Wo »g'sund« draufsteht ...

- 290 Braune Küche. Von x
291 Wie man in Deutschland Probleme löst. Der Feldzug für das Roggenbrot. Von Olearius
299 [Roggenbrot] Anonym
300 »Närmil«. Von k.
302 Glosse

29. Gemäß Paragraph, Absatz, Artikel, Buchstabe, Ziffer ...

- 304 Ein Glas Milch und eine Schachtel Paragraphen. Milchkrieg in Stuttgart. Der Reichsfinanzminister und die Schokolade-Milch. Von Stenzel
308 Wiener Milch. Warum haben wir nicht auch ein Milch-Gesetz wie Deutschland und Holland? Von Rafael Hualla
313 Glosse

30. Kulinarische Gleichschaltung

- 316 Rin in den Magen! Von x
318 [Gourmand] Anonym
318 Das Eintopfgesicht. Von Anton Kuh
320 Keine Gleichschaltung des Biers. Von Max Graf
323 Glosse

- 327 Editorische Notiz
328 Siglen und Abkürzungen
329 Bibliographische Nachweise
334 Abbildungsnachweise
335 Kulinarisch-hauswirtschaftliches Sachregister
345 Personen- und Werkregister
351 Anmerkungen