

# 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-Sonderberichterstatte. 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 Marillenknödel und Bohnensuppe. Von Maly Delschaft  
81 Glosse

## **8. The proof of the pudding is in the eating**

- 83 Metaphysik und Würstel. Von Anton Kuh  
85 Von Metropolis zu Piowati. Von Karl Tschuppik  
87 Wenn Dichter Köche werden ... Die Literatur dringt in die Küche  
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 Küche. 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: Küche. Von Grete Schmahl-Wolf  
118 Die neue Küche. 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 –tزش.
- 150 Die Technik der Delikatesse. Ein Knigge für Feinschmecker. Zusam-  
mengestellt von Lieselotte Fredrigotti
- 153 [Kulinarische Ecke] Von hr
- 153 Speisezettel und Budget. Von Marie Lazarsfeld-Jahoda, Paul Lazars-  
feld, Hans Zeisel
- 159 Glosse

### **14. Öffentlich essen**

- 162 Das Automaten-Buffer. 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

## **20. In der Gastro-Küche**

- 224 Wie ich auf dem Zeppelin koche. 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 Prerovsky  
258 Glosse

## **24. Allerweltessen, weltweit**

- 261 Quer durch Europa in sechs – Mahlzeiten. Fahrt mit dem Wiener  
Rundspeisebillet. 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

## **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