

WIENER JUDEN UND DIE WIENER KÜCHE VOR 1938

von Susanne Belovari (©2019)

THE COMPLETE ENGLISH MANUSCRIPT WAS AWARDED THE SOPHIE COE PRIZE 2020, OXFORD SYMPOSIUM FOR FOOD & COOKERY; for the judges report <https://sophiecoeprize.wordpress.com/previous-winners/judges-report-2020/> and for the manuscript <https://sophiecoeprize.files.wordpress.com/2020/07/belovari-the-viennese-cuisine-before-hitler-e28093-e28098one-cuisine-in-the-use-of-two-nationse28099.pdf>

In Liebe und Dankbarkeit meiner Grossmutter Agnes Wlczek (verh. Müller) und meiner Mutter Hilde Müller (verh. Belovari) gewidmet.



Agnes and her three daughters ca 1929
(the author's mother in the middle),
Leopoldstadt, Vienna

Two of the Viennese Jewish collaborators in this historical research project:



Lilly Weit (married Roth Heller),
a Viennese Holocaust survivor in her
Manhattan kitchen in 2009



Trudy Duhl (married Faust), a Viennese Holocaust
refugee and the author in Massachusetts in 2015

Wiener Juden und die Wiener Küche vor 1938 (Jüdischen Echo 2019/20) ist eine gekürzte und übersetzte Version eines längeren Artikels, der ursprünglich auf Englisch geschrieben und präsentiert worden war.

Anbei ist hier die kurze deutsche Version mit den ursprünglichen Endnoten, die zusätzliche Detail- und Hintergrundinformationen nebst Quellenangaben (auf Englisch) beinhalten, sowie Fotos und der vollständige Bibliographie.

URL: <https://experts.illinois.edu/en/publications/wiener-juden-und-die-wiener-kueche-vor-1938>
(as of August 20, 2019)

Wiener Juden und die Wiener Küche vor 1938 (Jüdischen Echo 2019/20) is an abbreviated, translated version of a longer paper originally written and presented in English.

The longer draft below includes the short German article (Jüdischen Echo 2019/20) plus additional photographs, information, endnotes, and sources.

WIENER JUDEN UND DIE WIENER KÜCHE VOR 1938

von Susanne Belovari (©2019)

Um die Druckkosten meiner Doktorarbeit bezahlen zu können arbeitete ich 1997 als Haushaltshilfe bei einer Familie in den USA. Zufälligerweise war die Familie orthodox-jüdisch mit österreichisch-ungarischen Wurzeln. Nicht nur freundeten wir uns rasch an; da ich die nötigen Regeln für koscheres Kochen rasch lernte, vertrauten sie mir auch das Kochen zu Pessach an, zu dem ja die Regeln am strengsten waren. Als sie mich jedoch baten, typische Pessach-Nachspeisen zuzubereiten, lehnte ich zuerst ab. In Wien aufgewachsen, hatte ich die klassischen Wiener Nachspeisen meiner Mutter, einer exzellenten Köchin, gegessen. Die Mutter meiner Mutter hatte ein kleines Wiener Kaffeehaus geführt, und ihre Apfelstrudel z.B. waren so berühmt, dass mein viel älterer Cousin in den 1950er Jahren aus Graz angeradelt kam, um ein Stück zu ergattern. Meine andere Großmutter hatte bis 1918 für einen Grafen in Graz als Mehlspeisenköchin gearbeitet. Mit einer solchen Familie erschienen mir die Pessachrezepte als ungenießbar.¹

Stattdessen blätterte ich das handgeschriebene Kochbuch meiner Mutter mit den Rezepten ihrer Mutter durch, wie auch mein Exemplar der ca. 1929er Ausgabe der „Wiener Küche“ von Olga und Adolf Hess, und ich buk dann unsere Weihnachtsbäckereien, Haselnussbussierln, eine Wiener Haselnusstorte und anderes mehr. Keines dieser Gerichte brauchte Treibmittel, Mehl oder gärunsfähige Zutaten, die zu Pessach alle verboten sind. Während die zum Sederabend gekommenen Gäste begeistert waren und Rezepte wollten, stand ich vor einem Rätsel: Wie war es möglich, dass ich Rezepte und Speisefolgen meiner Großmutter und jene aus dem Hess-Kochbuch unter den strengsten jüdischen Speisegesetzen kochen konnte, ohne dass ich sie anpassen musste? Und dann hatte ich einen, mir damals fast verrückt erscheinenden, Gedanken: War unsere berühmte klassische Wiener Küche vielleicht ein gemeinsames Werk und Erbe von Wiener Juden und Nichtjuden gleichermaßen?²

Um diese Frage zu beantworten suchte ich die nächsten zwanzig Jahre nach relevanten Geschichtsquellen.³ Und diese zeigen, dass die Essgewohnheiten der Wiener von zirka 1790 bis 1938 durch das alltägliche Miteinander und die gemeinsamen (kulinarischen) Leistungen von Wiener Juden und Nichtjuden entstanden waren. Jeweilige kulinarische Einflüsse spielten dabei ebenso eine Rolle wie individuelle Beiträge und dass sich beide mit der Wiener Küche identifizierten.⁴

...EINE KÜCHE À L'USAGE DE DEUX NATIONS"

Für Wiener war die Wiener Küche schon lange ein stolzes Identifikationsmerkmal gewesen. Der Duft von Vanillekipferln, Faschingskrapfen, Gugelhupf, Strudel; Gänsebraten oder Karpfen zu Weihnachten, kräftige Suppen und Rindfleischgerichte, Polsterzipf, Krautfleckerln und Striezel – all das und mehr und gerade die Mehlspeisen machten vor 1938 die klassische Wiener Küche aus (Abbildung 1).⁵ Als Praxis und kultureller Bezugspunkt hatte sie sich im Lauf der vorhergehenden 150 Jahre entwickelt; um 1880 wurde sie integraler Bestandteil der Wiener Kultur und Identität.⁶ Um 1900 war sie die international einzige nach einer Stadt benannten Küche;⁷ sie hinterließ bleibende Spuren in der Kunst,⁸ in Publikationen,⁹ wie auch in gerichtlichen und familiären Streitigkeiten.¹⁰ Die Wiener Küche war eine Art bündelnder Linse, durch die die Wiener, die ihr Essen recht ernst nahmen, vor 1938 ihre Welt betrachteten. Sie definierte „uns Wiener“ auf eine Art und Weise, wie es keine andere Kunst (als solches wurde sie damals beschrieben) konnte.¹¹ Von der Lebensmittelherstellung über Ver- und Einkauf und Zubereitung – die drei letzteren

überwiegend von Frauen ausgeführt - schufen tägliche Verrichtungen Leckerbissen und Erinnerungen an Düfte, Geschmack, Bräuche, Kindheit und Geborgenheit, die wir buchstäblich einatmeten und zu uns nahmen.



Fleißig an der Arbeit.
(Aufnahme aus der Kochschule der Verfasserin.)



Am Herd.
(Aufnahme aus der Kochschule der Verfasserin.)



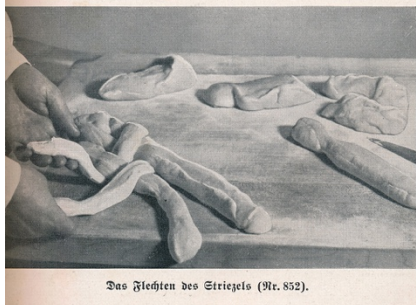
Ein Mensch verzehrt in seinem Leben:
18.000 kg Getreide, 13.800 l Wasser, 8100 l Milch, 13.850 kg Gemüse, 6000 kg Obst, 6600 kg Kartoffeln, 10.800 Stück Eier, 1092 kg Butter, 720 kg Fleisch, 200 kg Fisch, 1330 kg Zucker, 830 kg Hülsenfrüchte, 270 kg Käse, 150 kg Salz. Die Größe des Menschen im Verhältnis zu dem, was er in seinem Leben verzehrt, ist durch den Fleischballen im Vordergrund dargestellt.



Striezelteig (Nr. 852).



Striezellichter (Nr. 852).



Das Flechten des Striezels (Nr. 852).



Bestreichen des Striezels (Nr. 852).



Kasespudding (Nr. 174).
So — etwas offen — kocht der Pudding im Dampf.



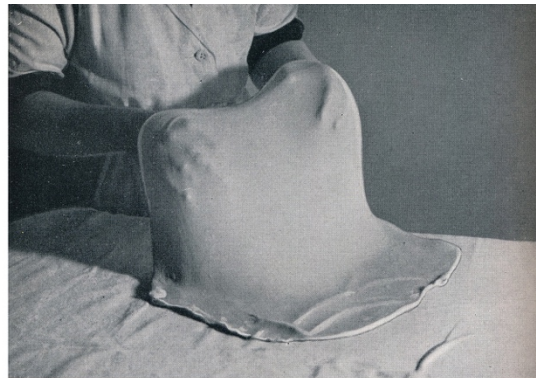
Kasespudding (Nr. 174).

Abbildung 1. Images from Alice Urbach's *So kocht man in Wien!* (Urbach 1938) showing her modern Viennese cooking school, how to make *Striezel* and steamed savory *Kasespudding* (a koch), as well as the amount of food eaten over a lifetime in proportion to the size of a human (tin soldier)¹²

Ab zirka 1750 halfen Kochbücher, dieser eigenständigen Stadküche Form und Gestalt zu geben und das „Wienerische bewährte Kochbuch“ (zirka 1760) war vielleicht das erste, welches die Bezeichnung „Wiener“ im Titel trug.¹³ Als Frauen im 19. Jahrhundert begannen, immer mehr Kochbücher zu publizieren, wechselte das Publikum von aristokratischen Familien zu überwiegend bürgerlichen Hausfrauen. Zum ersten Mal schuf deren Bestreben, den aristokratischen Lebensstil nachzuahmen, in Verbindung mit Entwicklungen in der Papierherstellung, Druck, Verlagswesen und der wachsenden Schriftkundigkeit einen großen und sozioökonomisch vielfältigen Markt für Kochbücher.¹⁴ Demzufolge wuchs die Reichweite sowie die Bedeutung auch teurer Kochbücher dramatisch an, wie erhaltene Rezeptsammlungen und Zeitungsarchive belegen (Abbildung 2).



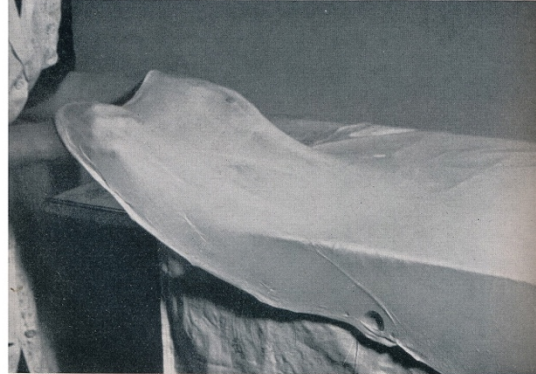
Faschingskrapfen (Nr. 662).
Das Füllen und Zusammenlegen der Faschingskrapfen



Das Ausziehen des Strudelteiges I (Nr. 671).



Faschingskrapfen (Nr. 662).
Die zusammengelegten Faschingskrapfen werden ein zweites Mal ausgestochen



Das Ausziehen des Strudelteiges II (Nr. 671).



Faschingskrapfen (Nr. 662).



Das Rollen des gefüllten Strudels (Nr. 671).

Abbildung 2. How to make *Faschingskrapfen* and *Strudel* (Urbach 1938)

Im selben Zeitraum, wurde die jüdische Bevölkerung zu einer der größten, erfolgreichsten und säkularsten Europas. Sie wuchs von 1.200 (0,5 Prozent) im Jahre 1800 auf 176.000 (10 Prozent der Wiener Bevölkerung) in 1934 an;¹⁵ Protestanten machten etwa 6 Prozent aus. Und Christen und Juden – religiöse, weltliche ebenso wie konvertierte – trugen gleichermaßen zu einer gemeinsamen Wiener Küche bei. Sie arbeiteten als KöchInnen, brachten einander das Kochen bei, schrieben Kochbücher, oder produzierten, verkauften und verzehrten genüßlich Wienerische Speisen.¹⁶ Schon 1852 schrieb Moritz Gottlieb Saphir (1795 – 1858), ein einflussreicher Journalist und Schriftsteller der aus dem Judentum ausgetreten war, über die verflochtene Natur der Wiener Küche. Er beklagte das langsame Verschwinden der frommen Juden seit 1800 samt deren religiös beeinflussten traditionellen Küche und Gastronomie. Nicht nur die Juden, sondern auch deren Küche hatte sich emanzipiert. Die von ihm gelobten emanzipierten Restaurants des Herrn Ehrmann (vormals Herzl) böten eine Küche, „die Alles für Alle auf das Vortrefflichste hat; eine Küche ‘a l’usage de deux nations‘“ (für Juden und Christen).¹⁷

Faszinierenderweise werden seine Beobachtungen dadurch bestätigt, dass vor 1938 kein einziges Wiener jüdisches Kochbuch erschien. In anderen Teilen der Monarchie richteten sich solche Kochbücher an fromme Juden, und gewannen Auszeichnungen sogar auf internationalen Ausstellungen in Wien (im deutschen Kaiserreich waren sie ähnlich weit verbreitet).¹⁸ In der Hauptstadt der Monarchie jedoch sahen Autoren dafür offenbar weder Notwendigkeit noch Markt.

Ab 1850 wurden typisch jüdische Speisen auch immer weniger in jüdischen, nicht-jüdischen und antisemitischen Zeitungen – den einzigen weit verbreitete Reportagen kulinarischer Trends – erwähnt (Abbildung 3).¹⁹ 1893 lasen Leser z.B. ein Gedicht von einem Traum. Darin lobt der Autor Speisen, die sich ein Kirchenfürst beim Besuch eines jüdischen Millionärs zu essen weigerte. Hier finden wir typisch jüdische Speisen wie Kugel (Nudel- oder Kartoffelaufguss), Gans, Ritschert (Scholet), Barches (Schabbatstriezel), oder „Fladen“ (Fächertorte), von dem es sogar hieß: „Zwischen Christenheit und Juden könnt’ die Kluft er überbrücken.“²⁰ Dreißig Jahre später wurden die meisten davon nicht mehr als jüdisch angesehen. Sie waren „wienerisch“ geworden und regulär in Wiener Kochbüchern zu finden. Manchmal wurde das Ritschert noch als jüdisch bezeichnet, aber sowohl von Juden als auch Christen gegessen.²¹



Abbildung 3. From left to right: M. G. Saphir 1835; Stereotypical visitors to the “people” kitchen (soup kitchen) (*Der Floh* 1875); Anti-Immigrant Culinary Cartoon (Kikeriki 1910)

Weiters begannen seit 1850 sprachliche Unterscheidungen zu verschwinden; Ausdrücke für jüdische und christliche Feiertage, Speisen und Zutaten wurden zunehmend austauschbar. Ostern verwies regelmäßig auf Pessach und das christliche Osterfest. Barches war auch als Zopf oder Striezel bekannt; mit oder ohne Milch (*parve* – weder milch- noch fleischhaltig) hergestellt, passte es zu koscheren Speisen, und Nichtjuden verzehrten es als Jause. Selbst Rezepte, die Schmalz enthielten, konnten koscher sein; es bezeichnete damals nicht nur Schweine- sondern auch Butter- (oft Rinderschmalz genannt), Gänse-, oder vegetarisches Schmalz.²² Das Pessach-Brot, Matze, und Matzemehl wurden auch Osterbrot bzw. Brösel genannt.²³ Und aus Scholet war allgemein Ritschert geworden.

Die gemeinschaftliche Erfindung, Herstellung, Bezeichnung, Verkauf und Verzehr von Lebensmitteln machen es schwer, historische Quellen zu entschlüsseln. So zählte z.B. ein Artikel über die 1. Wiener Internationale Kochkunst-Ausstellung in 1884 einige klassische Wiener Mehlspeisen und Konditoren auf. Die Ausstellung der Bäckerinnung „überrascht wirklich durch die Mannichfaltigkeit ihrer Producte, unter denen besonders die Riesengugelhupfe von Anton Mayer, die Eierstritzeln und das Früchtebrot von Ignaz Kantor auf den Geschmack des Publicums sehr anregend zu wirken scheinen.“ Gemeinsam mit anderen Mehlspeisen schafften sie „ein Bild echt wienerischen Behagens und Genusses.“ Allerdings war nur Zeitgenossen klar, warum jene konkreten Speisen und Bäcker hervorgehoben wurden, um die ganze Breite der Wiener Küche zu repräsentieren. Kantors allgemein beliebte Striezel und Früchtebrote waren nämlich Barches und Sukkotfrüchtebrote aus der berühmten jüdischen Kantor-Bäckerei, die bis in die 1930er-Jahre auf der „Matzes-Insel“, Wiens zweitem Bezirk, existierte.²⁴ [Dort war die Bevölkerung vor 1938 bis zu 40 Prozent jüdisch.] Auf der ersten Kochkunstausstellung wurde die Wiener Küche also bereits als gemeinsam produzierte und genossene Küche ausgestellt und verstanden, und besonders, was den Wienern am wichtigsten war, ihre Mehlspeisen (Abbildung 4).



Abbildung 4. Die erste Koch-Kunst Ausstellung (*Das Interessante Blatt* 1884, p. 2) and Kantor's Bakery ca 1910 (*Museums Nachrichten* 2015, p. 2)

Dies Alles sind Hinweise dafür, dass Christen und Juden einander seit langem über Lebensmittel und Essgewohnheiten nähergekommen waren, wobei jede Seite das ihre dazu beigetragen hatte. Das war zu erwarten. In 1850 hatten beide schon Jahrzehnte miteinander und nicht voneinander abgesondert gelebt. Seit Ende des 18. Jahrhunderts war die berufliche Trennung zunehmend abgeschafft worden, und 1867 erlangten beide die vollen Bürgerrechte.²⁵ Bis 1914 zog eine große Anzahl christlicher und jüdischer Zuwanderer nach Wien, kulinarische Traditionen aus dem gesamten Reich im Rucksack. Sie studierten, heirateten, arbeiteten, kauften ein, konvertierten, schlossen Freundschaften, stritten miteinander und stellten einander an.

KULINARISCHES MITEINANDER

Exemplarisch für dieses kulinarische Miteinander zwischen 1790 und 1938 sind Biografien zweier prominenter Kochbuchautoren, einer katholischen Köchin und eines jüdischen Konditors, sowie einer protestantischen Hausfrau der Arbeiterklasse.

Als Frauen wenig Rechte und öffentliche Anerkennung hatten, war die Katholikin Theresia Ballauf (zirka 1760-1840) eine der ersten, die ein Wiener Kochbuch herausgab, *Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll ...* (1810).²⁶ Bis 1844 wies der Titel aller Ausgaben Ballauf als "gewesene Freyherrlich Arnstein'sche Köchinn" aus, offensichtlich hinzugefügt, um den Verkauf anzukurbeln.²⁷ Arnstein war ein prominenter Wiener Jude gewesen.²⁸ Wahrscheinlich hatte Ballauf Arnstein nach ihrer Heirat verlassen, unterrichtete dann Kochen und schrieb obiges Kochbuch. Ohne weiteren Dokumente ist es schwer, kulinarische Einflüsse aus ihrer Zeit bei Arnstein zu identifizieren, noch dazu, da Rezepte religiöse Herkunft zumeist nicht widerspiegeln. Manchmal kann man Einflüsse aber erkennen, wie z.B. in dem Rezept für *Judenbratel*. Ballauf wußte, was sie tat, wenn ihr Rezept Kalbfleisch mit Milch und Butter briet und mit einer Sauce aus Rahm, Kapern und Zitronenschalen servierte. Koschere Regeln zu missachten, indem man Milch und Fleisch zusammenkochte, bedeutete anscheinend wenig für die Arnsteins; Zitronenschalen (und Kapern) waren würzige Einflüsse der traditionellen jüdischen Küche (Abbildung 5).

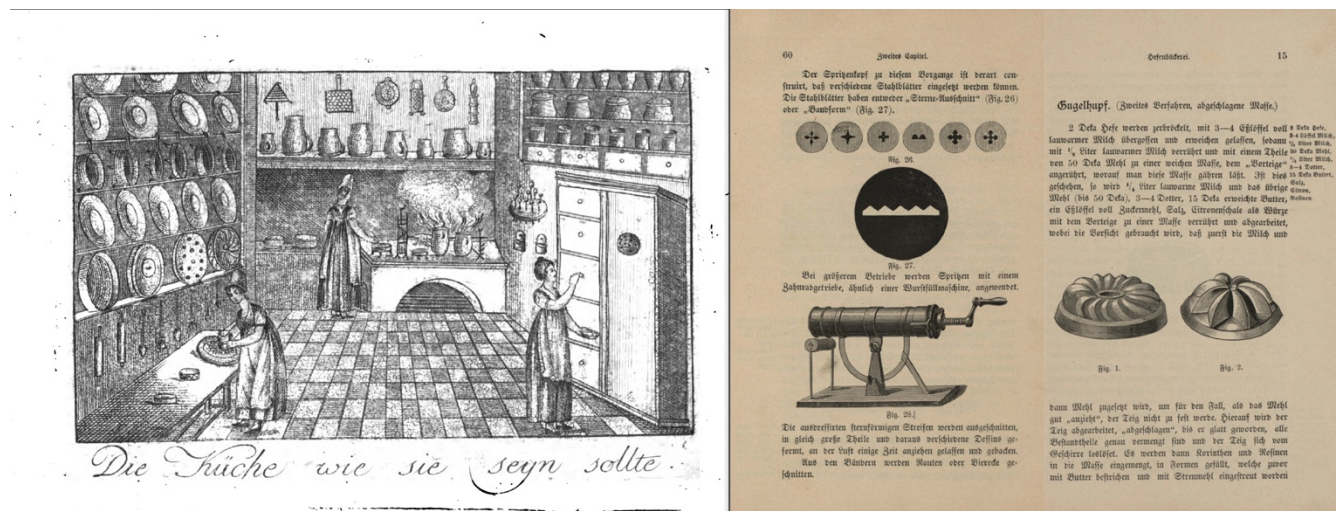


Abbildung 5. 'Die Küche wie sie seyn sollte ...' (frontispiece Ballauf 1810); dough syringe and Gugelhupf baking pan (Ebstein 1890)

Jac(k)ob Eb(p)stein (1830-1904) wiederum war Jude, ursprünglich aus Kremsier in Mähren, und ein bekannter Wiener Konditor und Fabrikant. Möglicherweise war er der erste Wiener Jude, der

ein k.k. Privileg, für getrocknetes Gemüse, führte, das er im 1. Bezirk neben Konserven, Marmeladen, 'mixed pickles,' seiner patentierten Passiermaschine und Desserts verkaufte. Viele seiner Produkte waren damals Teil revolutionärer Verbesserungen in der Lebensmittelkonservierung, für die er auch auf der Wiener Weltausstellung 1873 die Verdienstmedaille erhielt.²⁹ In der Stadt der Mehlspeisen schrieb er dann eines der ersten und seltenen Wiener Konditorkochbücher, *Die Wiener Conditorei* (1860). Dessen Hauptitel und die spätere Ausgabe, *Der Wiener Conditor* (1887), weisen klar darauf hin, dass Ebstein vorrangig für Fachleute geschrieben hatte (Untertitel beziehen sich auch auf Haushalte).³⁰ Sein Herausgeber bewarb daher die neue Ausgabe auch als Kompendium für Fachschulen, genau als diese sich professionalisierten (und 1891 zur Wiener Fachschule für Gastwirte unter Adolf Hess zusammengeführt wurden).³¹ Mit Hunderten an Rezepten prägte Ebstein somit die Wiener Patisserie an Schulen und als Folge davon in Konditoreien und der Gastronomie sowie im Haushalt. Während seine kulinarischen Beiträge sich generell genausowenig auf sein Judentum zurückführen lassen, wie Ballaups Rezepte auf ihren Katholizismus, inkludierte er indes z.B. den Fladen, von dem schon die Rede war (Abbildung 13 am Ende des Artikels zeigt Epstein's Fladenrezept).

Bis 1938 veranschaulicht die evangelische Agnes Wlczek (1891-1961, verh. Müller) das kulinarische Miteinander in der Arbeiterklasse und zu Hause. In Mähren geboren, schickte man Wlczek um 1905 nach Budapest, wo sie in einer jüdischen Familie als Spielgefährtin der behinderten Tochter und als Hausgehilfin lebte. Um 1913 zog sie nach Wien und eröffnete ein kleines Wiener Kaffeehaus im neunten Bezirk, in dem viele sekuläre und ausgetretene Juden wohnten. 1920 heiratete sie und zog 1927 auf die Matzes-Insel, wo sie mit ihrem Mann bis 1961 eine kleine Tischlerei besaß (Abbildung 6). Natürlich hatte Agnes in der Budapester Familie und von jüdischen Wiener Nachbarn, Freunden, und Geschäften aus erster Hand gelernt, was in Wien weithin bekannt war: koschere Kochregeln und eine gemeinsame Wiener Küche. Was sie über diese Gerichte, Speisefolgen wie auch Zutaten wusste und mochte, adaptierte sie für den Alltag. Und sie gab dies an ihre drei Töchter weiter – jede erhielt zur Hochzeit auch ein Hess-Kochbuch – und an ihre Enkel, mich eingeschlossen, die zu jenem Zeitpunkt nichts mehr über die jüdischen Ursprünge und Einflüsse in der Wiener Küche wussten.³²



Abbildung 6. Agnes Wlczek and husband in 1920; the family with their 3 daughters in the Untere Augartenstraße 36, ca. 1930 (the author's mother standing between her parents, author's collection); the Hess cookbook (dated ca. 1929)

DAS HESS-KOCHBUCH

Agnes selbst verwendete das Kochbuch, *Wiener Küche* (das Hess) von Adolf F. Hess (1862-1928) und Olga C. Hess (1881-1965), das erstmals in 1913 erschienen war. Mit Rezepten von

Kochlehrerinnen, Kochschulen, Restaurants, KöchInnen, und Hausfrauen war das *Hess* ein Querschnitt der Wiener Kulinarik durch verschiedene Bevölkerungsschichten, und es bot neben gesunder, abwechslungsreiche Kost, die preiswert und schmackhaft war, auch moderne Ernährungswissenschaft.³³ Wissenschaftlicher Inhalt, themenprägende Vollständigkeit und Darstellung,³⁴ hervorragende Rezepte, Kontakte des Ehepaares Hess, und die Nachkriegsnostalgie für das Habsburgerreich erklären die enorme Beliebtheit dieses Kochbuchs zu Hause, in Fachschulen, in denen es jahrzehntelang das Standardkochbuch blieb, und im Ausland.³⁵ In den 27 Jahren bis 1939 gab es 27 Ausgaben.

Meine Analyse basiert auf einer undatierten Hess-Ausgabe (zirka 1929) und gehörte ursprünglich Helene Kohn, einer Wiener Jüdin und Mutter von Fritz Kortner, die es auf die Flucht mitnahm.

Maßgeblich wie das *Hess* für die Wiener Küche war, so veranschaulicht es auch das gemeinsame kulinarische Erbe der Wiener Juden und Nicht-Juden. Dieses Erbe lässt sich auf verschiedene Weisen feststellen, z.B. durch das Vorliegen von Rezepten, die für eine koschere und strikte Pessach-Küche verwendet werden konnten, aber für alle Anderen lediglich Speisen mit oder ohne bestimmten Zutaten waren.³⁶ Als Köche noch fast Alles ohne Fertigprodukte zubereiteten, war koscher kochen um vieles leichter:³⁷ Fleischiges wird nicht mit Milchigem vermischt, alles andere ist parve; es gibt erlaubte und nicht erlaubte Tiere oder tierische Produkte; langsam kochende Gerichte werden für Schabbat und solche ohne Treibmittel, Mehl, und anderen fermentierenden Zutaten für Pessach gekocht.³⁸

Aber wie findet man in einem Kochbuch koschere Rezepte? Köche, die die Namen der Speisen kennen, benützen dazu den alphabetischen Index. Das *Hess* verfügte aber auch über ein 35-seitiges Sachregister, das Rezepte nach Art von Gericht und Zutaten gruppenweise auflistete und so half, Menüs zu erstellen, Neues zu kochen und koschere Rezepte zu finden.³⁹ Mit Hilfe der Stichwörter konnte man Rezepte ohne Milchprodukte, Mehl, tierisches Fett, Fleischarten, oder Treibmittel finden oder solche die Ersatzzutaten vorschlugen (Strudelteig aus Butter, Schweinefett oder Öl). Typisch für die Wiener Küche gab es wenige Rezepte für Schweinernes und viele für Rind, Fisch, Lamm und Geflügel. Fast jeder Abschnitt enthielt zumindest ein Rezept, das man zu Pessach kochen konnte (Holunderkompott ohne Mehl und Milch). Dieses Sachregister mag unbedeutend erscheinen, aber seine feingliedrige Einteilung ist eigentlich nur für die koschere Küche (und nicht einmal für strenge Krankendiät) von Nutzen.

Weiters bot das *Hess* einen 48-seitigen Anhang mit zwei täglichen Menüvorschlägen an: Ein teures, aufwändiges A-Menü und ein billigeres, zeitsparendes Menü B für jene, die neben der Hausarbeit kochten. Schweinernes war hier einfach zu vermeiden. Enthielt Menü B Schwein, was sehr selten der Fall war, bot Menü A eine Alternative.⁴⁰ Interessanterweise illustrieren die zwei Menüs so auch, was eher säkulare Wiener Juden aßen – im Gegensatz zu ärmeren, häufig frommen Juden, die oft gerade vom Osten zugewandert waren.

Eine weitere Eigenschaft einer gemeinsamen Küche ist das Vorhandensein von ursprünglich „typisch jüdischen“ Speisen, welche das *Hess* auch bis auf den Fladen enthielt. Während in 1847 das Scholet „in Kochbüchern kein Bürgerrecht“ hatte (Saphir), beinhaltete das *Hess* vier Rezepte für Ritschert. Um in 1847 den Scholet zu genießen, mußte man „befreit haben [sein] von allen Vorurtheilen, man muß den Magen emancipirt haben; die Zunge darf keinen Judenhaß besitzen ...“ (Saphir);⁴¹ in der Zwischenkriegszeit gehörte Ritschert zur allgemeinen Wiener Küche und

blieb unerlässlich für ärmere, fromme Juden. Da sie an religiösen Feiertagen weder arbeiten, Feuer machen noch kochen durften, verwendeten sie langsam kochende Speisen wie das Ritschert, die in einer Kochkiste garten oder auf glosender Asche warmgehalten wurden. Oder sie brachten diese am Freitag in eine Bäckerei, um sie samstags wieder abzuholen.⁴² Das *Hess* führte auch einige typische jüdische Speisen unter ihren jiddischen Namen, etwa *Gansbiegel* und *Ganseljunges* bzw. *Gänseklein*. Andere wie Barches, Kugel, Rugelach, Hamantaschen, Gans- und Fischgerichte (z. B. gefüllte Fisch) und eingelegtes Gemüse wurden mit den typischen Wiener Bezeichnungen angeführt.⁴³

Namen sind wichtig; ihre An- oder Abwesenheit bezeichnend. In Wien wurden Speisen üblicherweise nach christlichen Feiertagen wie Weihnachten, Ostern oder Allerheiligen benannt, z.B. Osterbinsen.⁴⁴ Als solche in Kochbüchern geführt, waren sie für die Gastronomie von saisonaler und finanzieller Bedeutung. Im *Hess* jedoch verwiesen weder Rezepte noch Menüs auf religiöse Feiertage. Mit Wiener Juden als zweitgrößter Religionsgruppe, war das Miteinbeziehen aller Rezepte unter Weglassung von Hinweisen auf Feiertage zumindestens eine sinnvolle Vermarktungsstrategie, um das größtmögliche Publikum zu erreichen.

Wie bereits erwähnt, kannten Köche alternative Bezeichnungen für Zutaten und Speisen, z.B. für Fett und Barches. Daher können Rezepte, die heute für die koschere Küche als ungeeignet erscheinen, einst zweckmäßig gewesen sein. Weiters wurde damals die Fähigkeit, Zutaten zu ersetzen, als nützlich und finanzielle Notwendigkeit angesehen, und das *Hess* gab ausgiebig Ratschläge: z.B. Fleisch- durch Gemüsesuppen zu ersetzen, Milch durch Wasser, und Milch- oder Fleischfette durch pflanzliche, was besonders bei Nachspeisen recht schwierig ist.⁴⁵ Dadurch wurden Speisen parve (wie etwa Knödel und Füllungen) oder koscher (wenn man z.B. Rahm in Fleischspeisen ersetzte).⁴⁶

Selbst Küchengeräte konnten unterschiedliche Bedeutung haben. Für Juden war es nichts Neues, wenn das *Hess* Herstellung und Verwendung der Kochkiste erklärte – die besonders im Ersten Weltkrieg notwendig wurde – und einige Speisen mit Ritschert-Zutaten empfahl. Im Gegensatz zu nichjüdische Hausfrauen hatten fromme Juden wärmeisolierte Kisten, in denen heiße Speisen ohne Energiezufuhr weiter garten, schon lange verwendet (Abbildung 7).⁴⁷ Sie stimmten sicherlich mit dem *Hess* überein, dass separate Kochanleitungen nicht nötig und so warmes Wasser ohne beheizten Ofen verfügbar sei.⁴⁸

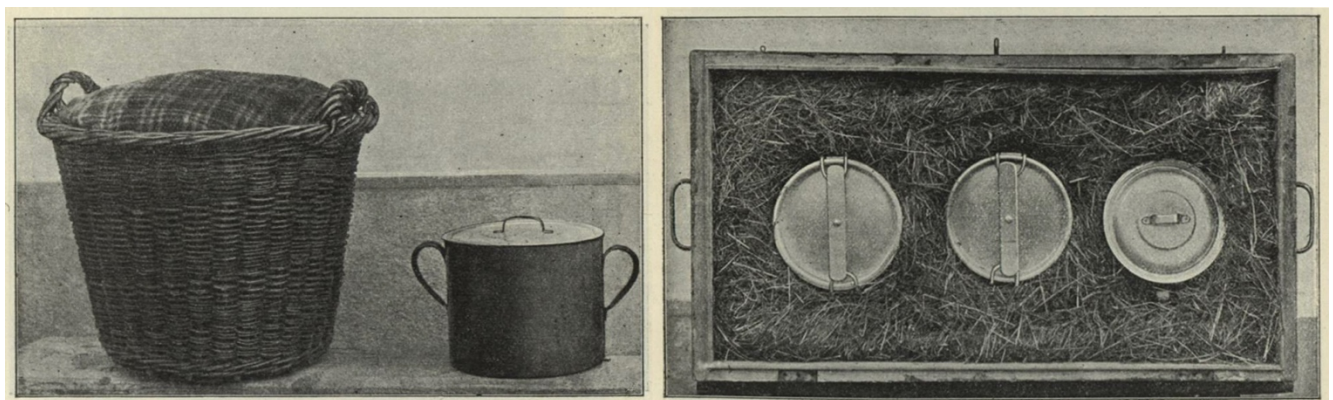


Abbildung 7. Two Types of Cooking Boxes (Schuppli 1916: pp. 3-4)

Mitarbeiter

Den Inhalt des *Hess* verdanken wir natürlich bestimmten Personen, die so die Wiener Küche unmittelbar prägten (Abbildung 8). Meist bleiben Erfinder von Rezepten unbekannt; diese wiederum spiegeln Herkunft selten wider. Bei genauer Lektüre des *Hess* stößt man jedoch auf Friedrich Sgalitzer, Wilhelm Schlesinger und Heinrich Reichel – von denen einer im Holocaust ermordet wurde, ein anderer fliehen konnte und letzterer half, den Holocaust vorzubereiten. Die Wiener Küche – das Kochbuch und die Kochkultur der Stadt – wird hier als gemeinsame Anstrengung sichtbar und unabhängig religiöser und ideologischer Herkunft.⁴⁹



Abbildung 8. Olga Hess (ca. 1901); Adolf Hess; cooking trade school founded by Hess (undated, circa 1920s)

Hier sind Inhalt und Gliederung des letzten Kapitels interessant. Es gab Rezepte für Krankenküche (auch von Schlesinger), Massenverköstigung (Magistratsdirektion), und Notstandsfälle (Kochfachschule von Olga Hess).⁵⁰ Es war sicherlich vernünftig, dass nur zwei Rezepte für Kranke Schweinefleisch enthielten: schließlich ist es schwer zu verdauen. Aber es ist bemerkenswert, dass die Abschnitte für Massenverköstigung und Notfälle ebenfalls kein Schweinernes enthielten – obwohl die Wiener seit 1900 mehr Schwein als Rind aßen, der Konsum sich bis 1936 verdoppelte und Schweinernes seit 1913 billiger als Rindfleisch war.⁵¹ Keines der Rezepte in diesen Abschnitten mischte Milchiges mit Fleischigem, die meisten Suppen, alle Beilagen und einige Nachspeisen waren parve.⁵² Für fromme Juden und Katholiken, die an Fasttagen Fleisch vermeiden wollten, war es auch praktisch, dass Notfallrezepte Fleisch- von Fleischersatzspeisen, die parve waren, trennten. Und es gab es Rezepte für ein als *Rotei* bekanntes Blutmehl.

Mit *Rotei* gibt es eine direkte Verbindung zu einem jüdischen Wiener und der Kriegs- und Gemeinschaftsküchen der Stadt. Wie das *Hess* erklärte, war dies ein Fleischersatz, der von Dr. Friedrich Sgalitzer (1886 – 1944) erfunden und in mehreren Ländern patentiert worden war (1916 in Österreich).⁵³ Da es während des Ersten Weltkriegs wenig zu essen gab, entwickelte Sgalitzer ein leicht verfügbares, billiges, haltbares und gut verdauliches Nahrungsmittel namens *Rotei*, für das Tierblut schockgefroren und im Vakuum verdampft wurde. Im Gegensatz zu anderen Blutmehlarten enthielt sein geschmackloses Pulver das gesamte Bluteiweiß und andere Bestandteile und war nahrhafter. Es war ein derart revolutionärer Beitrag zur Ernährung der Armen, dass Olga Hess in ihrer Fachschule Rezepte für die Stadt Wien entwickelte.⁵⁴ Sgalitzers Erfindung ist auch ein perfektes Beispiel dafür, wie sich weltliche Wiener Juden nicht verpflichtet fühlten, religiösen Auflagen zu folgen: Verzehr von Tierblut war ja nicht koscher. Wie viele Wiener stammte Sgalitzer aus einer jüdischen Prager Familie und zog um 1900 für sein Studium nach Wien.⁵⁵ Nach 1938, versteckte er sich in Prag, wo er mit seiner zweiten “arischen” Frau und Kindern bis 1944 lebte. Von Nachbarn denunziert, wurde er ins Gestapogefängnis von

Theresienstadt verschleppt und erschossen; seine beiden Söhne aus erster Ehe wurden in Konzentrationslagern ermordet (Abbildung 9).⁵⁶



Abbildung 9. Friedrich und Ilse Sgalitzer and their two children, July 1938⁵⁷

Das Ehepaar Hess ersuchte außerdem den Experten für Krankenkost Rezepte beizusteuern. Als Vorreiter in Stoffwechsel-, Ernährungs-, und Diabetesforschung hatte Dr. Wilhelm Schlesinger (1869 – 1947) durch Vorlesungen und Rezepte einen enormen Einfluss auf die wissenschaftliche Literatur, die Kommunalpolitik, und auf Berufs- und Laienköche. Schlesinger war der erste, dessen Vorlesungen praktische Übungen zur Diätküche inkludierten (1907). Während des Ersten Weltkriegs instruierte er Ärzte über richtige Ernährung. Und nach 1918 publizierte er über Krankenkost daheim wie über Obst- und Gemüsekost für das Gesundheitsamt. Aus einer der ältesten und angesehensten jüdischen Familien Wiens, die bis ins 18. Jahrhundert zurück reichte, konvertierte er nach dem Tod seines Vaters zum Protestantismus. 1939 gelang ihm die Flucht.⁵⁸

Bei jedem der Hess-Rezepte für Kranke wurde, um Ärzten die Diätauswahl zu erleichtern, der Nährwert vermerkt; ansonsten jeweils nur für das erste Rezept eines Abschnittes. Der Nährwert basierte auf den Untersuchungen Heinrich Reichel und Rudolf Bernharts, die als die wichtigsten Mitarbeiter des *Hess* angeführt waren.⁵⁹ Reichel (1876 – 1943) hatte an Adolf Hess' Fachschule für Gastwirte unterrichtet. In erster Linie war er aber Mediziner und Universitätsprofessor für Hygiene, einer der einflussreichsten Befürworter von „Rassenhygiene“ und „Rassenbiologie“ und popularisierte beides in Schulen, Museen, auf der Uni, und in der Politik. Er sprach sich gegen die Vermischung der sogenannte jüdischen mit der fiktiven nordeuropäischen Rasse aus und bildete eine Generation von Eugenikern aus, die mithalfen, den Massenmord an Juden und anderen umzusetzen. Bezeichnenderweise für die gleichermaßen integrierte wie antisemitische Stadt Wien, analysierte Reichel die Diätrezepte eines jüdischen Wissenschaftlers und lieferte deren Nährwertangaben. Ganz anders als Ballauf, Ebstein und Wlzek, erlauben diese drei Wissenschaftler somit eine dunklere Einsicht in das gemeinsame Wesen der Wiener Küche, wie sie vor 1938 existierte.⁶⁰

AUßERHALB DES KOCHBUCHES

Das Hess existierte jedoch nicht in einem Vakuum. Die Wiener Küche was das Spiegelbild einer Stadt, in der Juden und Nicht-Juden täglich über Lebensmittel und Kulinarik miteinander zu tun hatten, sei es, dass sie Betriebe der Lebensmittelherstellung und -verkauf besaßen oder verwalteten, sei es im Gastgewerbe, Suppenküchen oder via Dienstboten, Kochbücher und Kochschulen unter vielem anderen (Abbildung 10). Es gibt heute keine verlässlichen statistischen Unterlagen mehr, wie groß die jüdische Beteiligung an jener Branche vor 1938 tatsächlich gewesen war.⁶¹ Sie war jedoch umfangreich, wenn man Anekdoten, Forschungsarbeiten,⁶² Restitutionsfälle, Lebensbiographien,⁶³ und Erzählungen berücksichtigt.⁶⁴ Jüdische und nicht-jüdische WienerInnen trafen sich zusätzlich in Suppenküchen der Stadt Wien und der jüdischen Gemeinde. Sie kauften in nicht-koscheren wie koscheren Geschäften ein.⁶⁵ Sie erwarben Wiener Kochbücher von jüdischen AutorInnen wie Sidonie Rosenberg und Emma Schreiber,⁶⁶ Ludwig Karpath,⁶⁷ Mela Weisz und Ida Bock.⁶⁸ Sie waren als Gäste in den jeweiligen Häusern eingeladen oder arbeiteten dort als Köchinnen.⁶⁹ Bevor sie heirateten, nahmen jüdische Frauen aus wohlhabenden Familien an Wiener Kochseminaren, wie z.B. im namhaften Hotel Bristol, teil.⁷⁰ Das war nicht nur Mode, sondern gehörte für großbürgerliche Familien zum guten Ton.



Abbildung 10: Jewish food industry: Salo and Leo Rosner's candy store in Vienna (ca. 1930), Greta Mayer (left) at her Viennese coffee house (ca. 1932-1938), and the IKG hospital kitchen (1936).⁷¹

Genauso war es für nichtjüdische Frauen gang und gäbe, kulinarische Vorträge und Kochschulen zu besuchen, die jüdische Mitbewohner organisierten. Alice Urbach (1886-1983) war geborene Wienerin, Jüdin und Autorin des renommierten Kochbuch, *So kocht man in Wien!*, das erstmals 1935 veröffentlichte wurde. Seit Mitte der 1920er Jahre leitete sie eine erfolgreiche Kochschule für Fachkräfte und Laien, *Moderne Kochkurse* genannt. Sie hielt im berühmten Café Landtmann und in anderen Lokalen weit publizierte und beliebte Vorträge über die klassische und moderne Wiener Küche. Weiters organisierte sie Kochkunstausstellungen, veröffentlichte Rezepte und Menüs in Zeitungen, und warb mit täglicher Hauszustellung eines nahrhaften und billigen Menüs. Zusammen mit ihrer Halbschwester Sidonie Rosenberg (1864-1942) schrieb sie im Jahr 1925 ihr erstes Kochbuch.⁷² Rosenberg wurde später in Treblinka ermordet, während Urbach zunächst nach England flüchtete, wo sie Kinder der Kindertransporte versorgte, und in 1946 zu ihren Söhnen in die USA emigrierte (Abbildung 11).

Abbildung 11. Alice Urbach (seated) and her sister Dr. jur. Helene Mutzi Eissler, killed in the Chelmino death camp (ca. 1906)



Aber eine gemeinsame Wiener Küche bedeutete mehr als nur die Beteiligung an der Lebensmittelbranche, der Essensherstellung, oder dass man für Kochschulen und Kochbücher verantwortlich zeichnete. Beim Kochen und genüsslichen Verzehr identifizierten sich die nichtjüdischen Wiener selbstverständlich mit der Wiener Küche und dem *Hess*. Es war ihre Wiener Küche.

Jüdische Wiener waren da nicht anders. Geschichtlich gesehen trugen Wiener Juden maßgeblich dazu bei, das öffentliche Ansehen der Wiener Küche bis und auch nach 1938 zu schaffen und zu forcieren.⁷³ Wie schon Saphir oder August Silberstein und seine Naturforschung des Faschingskrapfen von 1857, halfen jüdische SchriftstellerInnen und Komponisten mit, Wiener Speisen, Getränke, Kaffeehäuser und Heurige unsterblich zu machen.⁷⁴ Selbst verfolgte oder geschützte Wiener Juden wie Gerhard Bronner, Peter Herz, Friedrich Torberg und Peter Wehle kreierten im Exil und nach ihrer Rückkehr nach Wien Lieder, Texte, oder Cabarets mit Wiener kulinarischen Bezügen.⁷⁵ Auch zu Hause identifizierten sich jüdische Wiener mit der Wiener Küche. Sie kochten und verzehrten sie mit Genuss. Sie sahen keine Notwendigkeit für jüdische Wiener Kochbücher, und typisch christliche Speisen wurden in ihre Kinderreime und religiöse Feiertage einverleibt: z. B. „Wir buken Vanillekipferl für Hanukkah und aßen sie zu Weihnachten“,⁷⁶ oder „Zu Purim muß man Krapfen essen und den Haman nicht vergessen!“ (um/ab 1880).⁷⁷ So sehr sich die in Wien lebenden Juden als Wiener sahen, so sehr identifizierten sie sich bis 1938 mit deren Küche. Und sie taten das auch im Exil als Holocaustflüchtlinge und Überlebende. Denn auch für sie galt: Es war ihre Wiener Küche.

Weibliche Flüchtlinge nahmen sowohl ihre Wiener Kochbücher, inklusive des *Hess* (z.B. das Exemplar, das ich analysierte), als auch ihre handgeschriebenen Rezeptbücher mit auf die Flucht – obwohl sie kaum etwas mitnehmen durften. Solche Sammlungen beinhalteten Kombinationen von Wiener, Hess-, Weihnachts-, und jüdischen Rezepten, wie jenes von Margaretha Wolf, die in die USA floh.⁷⁸ Wiener Speisen zu kochen sorgte für das leibliche Wohl – sei es in Form von Essen, Erinnerungen, oder Bräuchen –, war aber auch Einkommensquelle, wenn Margaretha und viele weibliche Flüchtlinge und Überlebende im Ausland zumindest anfänglich ihren Broterwerb als Wiener Köchinnen verdienten.⁷⁹ Diejenigen, die vor 1938 zu jung gewesen waren, lernten von älteren Flüchtlingen und Überlebenden in der Emigration, wie man typische Wiener Speisen zubereitete; entweder, weil sie es selber so wollten, oder es ihre zukünftigen Ehemänner und Schwiegereltern erwarteten.⁸⁰ Andere wiederum boten Wiener Kochkurse im Ausland an, wie Alice Urbach mit 91 Jahren in San Francisco.⁸¹ Nach der dritten Ausgabe des „So kocht man in Wien!“ im Frühjahr 1938 war sie gezwungen worden, die Rechte zu ihrem Kochbuch abzutreten. Ab Herbst 1938 wurde das unveränderte Kochbuch mit Rudolf Rösch als Autor weiter veröffentlicht, bis 1966 in mehreren, zum Teil veränderten Editionen, und sicherte so Röschs (!) Ruhm. Urbachs Restitutionsantrag für ihre Rechte und Verluste wurde abgelehnt.

Flüchtlinge kochten Speisen, die eng mit jener Stadt identifiziert waren, deren Bewohner sie vertrieben hatten oder versuchten, sie umzubringen. Selbst im Exil genossen es Frauen und Männer die klassische Wiener Küche zu essen.⁸² Sie sahen diese Küche nicht als eine andere oder als belastet an – es war letztlich ihre eigene. Das ist bemerkenswert, weil die selben Holocaust-Überlebenden andere kulturelle Produkte, wie die Musik von Richard Wagner oder Richard Strauss als nationalsozialistisch zurückwiesen, oder es ablehnten, das ‘t’ in der Handschrift mit Querstrich zu schreiben, da es dem christlichen Kreuz ähnelte.⁸³

SCHLUSSBEMERKUNGEN

1952 berichtete die *New York Times* in einer Buchbesprechung von Clara Schlesinger, einem jüdischen Flüchtling aus Wien, die in New York feine Wiener Küche unterrichtete (Abbildung 12). Clara hatte mit Olga Hess die *Wiener Küche* bearbeitet, übersetzt und als *Viennese Cooking* publiziert. Fast in einer Art von Code, den aber New Yorker Juden entziffern konnten, hob die Buchrezension besondere Merkmale dieses *Hess* hervor: spezifische Gerichte (Nudelnachspeisen), den Mangel an Treibmittel, die Verwendung von Nüssen statt Mehl, und das einzige Rezept, das beschrieben wurde: eine Haselnusstorte, die ohne Mehl, Butter, und Treibmittel selbst zum orthodoxen Pessach serviert werden konnte.



Abbildung 12. Clara Schlesinger and Olga Hess' *Viennese Cooking* (1952)

Die berühmte *Wiener Küche* war schon lange eine gemeinsame kulinarische Tradition von jüdischen wie nicht-jüdischen Mitbewohnern gewesen. In einer unvollkommenen und antisemitischen Stadt war dies vielleicht ein perfektes Beispiel dafür, dass sich zwei ursprünglich klar getrennte Gruppen langsam annähernten und (teilweise) integrierten, während sie täglich eine gemeinsame Küche schufen, kochten und aßen. Das ist auch von Menschen zu erwarten, die so lange und eng miteinander gelebt hatten, und als es in Wien vor 1938 noch ein 'miteinander' gegeben hatte, so fragil dies auch gewesen sein mag. Jegliches Wissen um diese gemeinsame Geschichte wurde durch Flucht und Genozid ausgelöscht –nach Kriegsende 1945 gab es in Wien kaum Wiener Juden, um daran zu erinnern. Es benötigte die Erinnerung jüdischer Holocaustflüchtlinge und Überlebender in aller Welt, um die Beiträge Wiener Juden an der berühmten *Wiener Küche* wiederzuentdecken.⁸⁴

Der Fladen

(Rezept von Epstein 1890, pp. 205-207. Nach 1938 verschwand der Fladen, d.h. die Fächertorte aus der Wiener Küche.)

„Unter diesen Bezeichnung versteht einen flachen tortenartige Kuchen aus mehreren Lagen von mürber Masse, zwischen welchen wiederum Schichten von verschiedenartigen Füllungen angebracht sind.

Der Teig hiezu ist eine Art Strudelteig, jedoch mit einem größeren Zusatz an Fett und enthält auch eine Zugabe von Zucker und Ei; der Unterschied zwischen diesem und einem „mürbe“ oder Bröselteige, in einem früheren Capitel beschrieben, besteht in dem Zusatz von Wasser, welches darin Rechtfertigung findet, damit der Teig leichter „gar“ und auch durch den Zusatz von Wasser zähe wird.

50 Deka Mehl
1 Ganzes oder 2 Dotter
15-25 Dk. Zucker
40 Deka Fett
4 Löffel Wasser
Würze

50 Deka warmes Mehl, 1 Ei, 25 Deka Zucker, 40 Deka Fett (Schmelzbutter oder Gänsefett) wird untereinandergemengt und mit 4-5 Eßlöffel voll lauwarmem Wasser der Teig vollständig angeknetet, sodann Citronenschale, Zimmt, Pfeffer und Cardamom als Würze zugegeben. Der Teig wird in einer Serviette eingeschlagen und darin einige Stunden ruhen gelassen. Es ist auch zweckmäßig, den Teig einen Tag zuvor anzukneten. Der so bereitete Teig wird überknetet und zart gearbeitet, dann 2 Messerrücken dick ausgerollt und ein flaches Becken damit belegt. Die Bodenfläche wird on Innen dann mit in Fett gerösteten Semmelbrösel bestreut, ferner mit einer Schichte geriebenen Lebkuchens, welcher mit einem guten Wein bespritzt wird, belegt (auch kann zu diesem Zwecke Rum, Cognac, Kirschwasser oder Marasquino gegeben werden). Über diese Schichte werden dann entweder gedünstete Äpfel oder im rohen Zustande solche, die durch's Backen schon weich genug werden, fein geschnitten, eine Schichte aufgetragen, Rosen, Korinthen und gestiftelte Mandeln darübergestreut. Darauf kommt eine Schichte mit Honig versüßten gedünsteten Mohns (siehe Mohnfüllung). Diese Mohnschicht wird mit zerkleinerten Nußkernen überstreut. Schliesslich giebt man geriebenen, mit Rum angefeuchteten Lebkuchen und darüber geröstete Semmelbröseln. Über diese Füllung wird von dem beschriebenen Teige ein Blatt gelegt, welchen einen Finger breit über den Rand hinausragt. Dieser Rand wird eingeschnitten und daraus ein zackiger Rand dressirt.

Auf eine zweite Art wird dieser Fladen bereitet, indem zwischen jeder Lage der Füllung ein messerrückendickes Blatt von dem Teige gelegt wird; dann ist aber das „Ausbacken“ mit mehr Vorsicht zu behandeln.

Ein drittes Verfahren ist folgendes: Es werden aus dem Teige runde Scheiben in der Größe, welchen der innere Raum im Durchmesser einnimmt, geschnitten und auf einem Bleche gebacken. Diese gebackenen „Blätter werden dann zwischen den Lagen der Füllung angebracht und im warmen Zustande eingelegt. Dieses Verfahren bezweckt, daß die Zwischenlagen des Teiges nach dem Backen nicht teigig und unausgebacken bleiben.“

[Anmerkung der Autorin: Normalerweise backe ich den Fladen in einer Tortenform. Für die Füllungen verwende ich Rezepte von meinem Hess Kochbuch, ca 1929].

Abbildung 13. Epstein's Fladen Recipe. When baking the Fladen, I use Epstein's recipe while using Hess recipes for the various fillings.

Note that the Fladen (i.e. Fächertorte) disappeared from the *Viennese Cuisine* after 1938; it took 80 years before e.g. the Café Demel served it once again.⁸⁵

ENDNOTEN

¹ Part of this research was presented at conferences at the Polish Academy of Sciences in Warsaw in 2009 and in Buenos Aires in 2017.

² Ethnic influences from across the empire are acknowledged for example in the popular cookbook by Edle von Katharina Prato Scheiger (1818-1897), (Prato 1903, p. V). Other early international influences included candied fruits and spices from Italy in the 1300s, Dutch confectioners settling in Vienna in the 1600s, French cuisine introduced to Vienna during the Congress of Vienna (1814-1815), enclosed kitchen stoves and Dutch refinements to cocoa powder in the 19th century, as well as new ingredients such as tomatoes and potatoes; see, for instance, the entry for Van Houten, Coenraad Johannes (Goldstein 2015, pp. 762-763); also Haslinger (2007).

³ Recipes are typically not authored; a list of ingredients is not covered by intellectual property rights; they have always been appropriated without reference to their creators; and they do not indicate religious proclivities. Moreover, most cooks and authors – since the mid 19th century increasingly women and usually from the lower and middle classes – did not published anything besides cookbooks which could help trace them. Upon marriage, women historically changed their names and were routinely forbidden to work outside the anonymity of ‘home.’ But studying Viennese culinary history is also hampered by overly stringent privacy laws, cemetery policies of dissolving graves when grave rents are not paid, and Anti-Semitism prompting religious conversions; the use of pseudonyms and name changes; as well as two world wars and the resulting destruction of records. This article will therefore also rely on journalistic writing on food; popular, even Anti-Semitic culinary portrayals in newsprint, the arts, and exhibitions; patents; medical and race biological publications and city publications; Holocaust restitution cases, and genealogical records. I researched biographies from the 1700s to 1938 with culinary relevance; the authoritative Viennese cookbook, *Wiener Küche*, in the interwar period (1918-1938); and searched for evidence of Viennese Jews identifying with “the” Viennese Cuisine from the 1890s to 2017. Together these sources tell a complicated tale and revive some dropped threads in the history of Viennese cooking culture.

⁴ For the purpose of this article, a person is (considered) Viennese who lived in the city for a significant portion of their adult life. This is against the backdrop of massive im/migration to Vienna particularly before WWI -- about 56% of Viennese were im/migrants by 1914 -- and the 16 official languages of the multi-ethnic empire. Of the more than 185,000 Viennese Jews in 1938, approximately 65,000 were killed; see e.g. IKG (online) *History of IKG*. After 1945 only a few thousand Jews moved permanently to Vienna, many of them originally from other countries.

⁵ In Vienna and Austria, *Mehlspeisen* are an array of savory and sweet dishes largely but not exclusively made with flour and always involving some kind of starch. In part, the iconic Viennese *Mehlspeisen* were a response to (1) a Catholic calendar of originally almost 150 fasting days a year (on which butter, eggs, and milk were permitted since the 1500s) and on which Viennese inns had to offer fasting dishes (frequently *Mehlspeisen*) as stipulated e.g. by Viennese police regulations from 1829; (2) a relatively short growing season with its limited supply of produce; and (3) a population so poor that most could afford meat once a year, if at all.

⁶ This coincided with Vienna’s growth as the capital of the Habsburg empire from around 50,000 inhabitants in 1750 (inside and outside the city walls) to 426,000 in the 1850s and 2,000,000 by 1914 (*Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1913*, p. 44; Baltzarek 1980, pp. 1-30).

⁷ For Vienna as the only, internationally renowned, city-based cuisine see Danielczyk and Wasner-Peter (2007, p. 7).

⁸ For a famous culinary art reference see e.g. Johann Strauss II who dedicated the 1853 *Wiener Punsch-Lieder* (Viennese Punsch Songs, p. 131) to Moritz Saphir (see endnote 17 for information about Saphir). In 1762, the grandfather of Johann Strauss II converted from Judaism to Catholicism. In 1941 the NS regime forged church records to delete references to his Jewish ancestry because his music was considered “Germanic” (Wiener Institut für Strauss-Forschung website).

⁹ Advertisements, reports, and stories about iconic Viennese dishes proliferated in contemporary newspapers. Whether aimed at elite, liberal minded bourgeoisie, working class, or even Anti-Semitic readers, *Faschingskrapfen* (the quintessential carnival doughnut) were promoted for carnival, *Vanillekipferl* for Christmas, or *Gugelhupf* for a Sunday treat, among many other iconic dishes and stories. Among innumerable cultural references, see e.g. stories and early movies related to the *Faschingskrapfen* and *Gugelhupf* in: *Die Bombe* (1910); Hofbauer (1911); *Neuigkeits-Welt-Blatt* (1914); *Christensen* (1915); *Neue Freie Presse* (1918); *Arbeiter-Zeitung* (1915, 1917).

¹⁰ For an exemplary law suit which involved Olga Hess as expert witness see *Grazer Mittags-Zeitung* (1918); also, *Wiener Mittagsausgabe* (1938).

¹¹ For example: the first ever culinary exhibit in Vienna was called “The Vienna Cooking-Art Exhibition,” *Neue Freie Presse* (1884).

¹² Images published with permission of Alice Urbach’s granddaughters.

¹³ There is some confusion connected to Ignaz Gartler and Barbara Hickmann, *Wienerisches bewährtes Kochbuch*, as regards authorship, publishing location, and first editions. First editions are variously listed as of 1691, 1740, 1749, 1760, 1768. By 1768 'Wienerisches' (Viennese) had been added to the title in a German edition published in Bamberg und Würzburg for which, however, Gartler was not listed as author (*Wienerisches bewährtes Kochbuch* 1768, held at The Austrian National Library). Most sources including *Deutsches Bücherverzeichnis* or Danielczyk and Wasner-Peter (2007, p. 60) cite a first edition from 1740; later editions in the 18th and even 19th century were connected with Ignaz Gartler. Many later editions listed Barbara Hickman as having refined Gartler's original cookbook; the earliest copy of such an edition that I could locate dated from 1793. Some writers credit Hickmann as the cookbook's original author and as early as 1691 (e.g. Strack 1873, p. 114). As of 2019, I have been unable to trace Gartler and Hickman in Viennese address books and online newspaper archives to clarify authorship and dates.

¹⁴ See: Danielczyk and Wasner-Peter (2007, p. 61). Compulsory school education was introduced in 1774. For a selection of historical Viennese cookbooks see bibliography in Peter (2013). For recipes published in Viennese newspapers see *Austrian National Library Online Newspapers*; for recipe collections see e.g. those by Holocaust refugees in endnote 70, 78, and 79.

¹⁵ Vienna's Jewish population, at least its officially registered Jews, were about 1,200 in 1800 (0.5% of the population), 15,600 in 1856, 147,000 in 1900 (8.7% of Vienna's population), and 201,000 in 1923. By 1934, their numbers had dropped to 176,000. Definitions of who was "Jewish" changed over time from National Socialist ancestry-based definitions, religious membership and degrees of orthodoxy, to self-definitions by non-religious Holocaust survivors responding to persistent anti-Semitism after 1945. For officially registered Jews, see IKG (1936, p. 116, table II); Österreichisches Statistisches Landesamt (1938a, p. 8, table 7) as well as (1938b, vol. IX and VIII) showing demographics for 1869-1923; Statistisches Amt der Stadt Wien (1938, p. 12). Also Rabinovici (2000, pp. 322-323); see *Jüdische Allgemeine* (2018) for who is considered to be a Jew in Israel over the decades.

¹⁶ See Staudacher (2002). Between 1923 and 1935, the IKG registrar office recorded 11,013 individuals who had renounced Judaism and circa 4,410 who had converted to Judaism (including non-Jews and former Jews); this could add up to about 0.8% of Vienna's population at the time (IKG 1936: 116, table I). There were also marriages between Viennese Jews and Christians, and conservative estimates put people of mixed background (i.e. Jewish and Christian ancestry) at 35,000 to 80,000 (i.e. 4.5% of Vienna's population) in 1938 (e.g. USHMM, Online Holocaust Encyclopedia: Vienna). According to the *Documentation Center of Austrian Resistance*, National Socialist Nuremberg Laws defined more than 24,000 of those who had renounced Judaism as Jewish.

¹⁷ Saphir (1852, p. 1); also Saphir (1847). Famous, disliked, indicted, and imprisoned throughout Europe for his sarcastic and political articles, lectures and activities, Saphir, himself a son of a grocer, founded the Viennese journal, *Der Humorist*. In 1840, when Saphir reviewed a new Jewish cookbook from Pressburg, *Die wirtschaftliche israelitische Köchin* by Julie Löw, he already notes that she neither included the *Schalet* (usually spelt *Scholet*, also known as *Ritscher*) nor recipes for kugel and matzah (Saphir 1840, p. 791). By 1896 at the very latest, *Scholet* was known as *Ritscher(t)* in Vienna, see *Wiener Caricaturen* (1896, 1897).

¹⁸ For example: Marie Kauders' cookbook published in Prague und Breslau (1903); while advertised in Viennese newspapers, Kauders book had to be ordered through a Prague bookshop. Therese Lederer's cookbook (1876) was published in Budapest. The cookbook by Rebekka H. Wolf (1896) sometimes erroneously listed as Viennese, was published in Berlin, and Wolf, an observant Jew, came from a German rabbinical family. I found one reference to a Yiddish cook book or manuscript presumably published anonymously in Vienna and Pest (citation record only: Anonymous 1854; see bibliography for explanatory note). Curiously, the first Jewish cookbook that I could locate was published in Vienna after WWII (Hochstimm 1959). Salcia Landmann's cookbook (1964, published in Vienna in 1968) is an Austro-Hungarian cookbook by the Galician/Austro-Hungarian Jewish author who emigrated to Switzerland in 1914. Most early German Jewish cookbooks are now listed in an unpublished pdf manuscript by Grün (uploaded April 3 2017); he missed a few cookbooks though, such as the one by the Frauenvereinigung der Frankfurt-Loge, ca. 1915. Given the National Socialist occupation of Austria, it is curious that both Grün and Abusch-Magder (2006) list cookbooks published in the Austro-Hungarian Empire under Germany or as "German."

¹⁹ Anti-Semitic sources worked with even fewer stereotypical and historically outdated Jewish dishes. For instance: *Sholet* and *Kugel* were the only dishes listed in an 1860 Anti-Semitic satire of a stereotypical Jewish choir's program (*Figaro* 1860); see also *Der Floh* (1869). Indicatively, these were also the only two dishes listed as appropriate meals for Jewish soldiers 30 years later (*Kikeriki* 1889). In the *Arbeiter-Zeitung* (1897) a Christian-Social election agitator accused social democratic journalists, especially those working for the *Arbeiter-Zeitung*, to be blood-sausage-disdaining, garlic-eating, 'red' (i.e. social democratic) Jews in whose ideal socialist state even drinks and desserts would contained garlic. This is 50 years after Saphir (1847) had complained about the disappearance of garlic from Jewish cuisine. For additional examples see *Kikeriki* (1895), *Kikeriki* (1899) in which the originally Catholic *Krapfen* is described as Jewish, and *Kikeriki* (1910). Compare such Anti-Semitic depictions with Saphir's reminiscences of the Jewish cuisine or the Viennese rabbi Löwy's memories of Sukkot dishes (including *Apfel im Schlafrock*) while growing

up in the Eidlitz ghetto (Bohemia) in the 1820s and 1830s (Löwy 1898); incidentally Löwy uses 'Schmalz' as a term for fat.

²⁰ Anonymous, *Wiener Sonn-und Montags-Zeitung* (1893, in the 1890s a widely read newspaper mostly publishing political reports and opposing the Anti-Semitic politics of Karl Lueger). For *Fladen*, see endnote 73. During the early years of World War I, the monthly women's magazine, *Die Frau und Mutter* (1915), published a children rhyme for girls that identifies the *Fladen* as one of nine food items that were no longer affordable.

²¹ E.g. the cookbook by Ziegenbein and Eckel (1931) listed *Scholet* and soup with matzah dumplings as two (of twelve) recipes of the 'Jewish Cuisine' and mentioned the use of outsourced bakers for Shabbat. It listed goose wings with *Ritscher* just before the section on 'Jewish Cuisine;' *Ritscher* made with barley was a common dish throughout the Austrian Alps.

²² For 'Rinderschmalz' [beef lard] as clarified butter, see the *Hess* (ca. 1929, p. 645 and p. 625). See also e.g. contemporary Jewish cookbook authors who used lard to refer to different kinds of fats. It was clarified butter in the recipe for *Wiener Faschingskrapfen* and subsequent recipes in Ebstein (1890, pp. 28, subs.). In their *Jewish* cookbooks from Budapest (Lederer 1876, pp. 48-57) and Prague (Kauders 1903, pp. 17, 217) the authors used lard in various fowl dishes (to which even blood was added), for liver pâté, and in lard tortes without clarifying what type of lard they used in each case. In contrast, the 1828 Zenker's edition of Gartler-Hickman (Gartler 1828, p. 317) discussed how to make lard by clarifying butter.

²³ For advertisements of 'Rumänische Mazzes oder Brösel' (matzah or breadcrumbs) in Viennese newspapers see e.g. *Reichspost* (1916a), a Catholic leaning political conservative newspaper promoting an Anti-Semitic economic stance. For the use of the term 'semolina' for matzah products see e.g. *Reichspost* (1916b). For 'Osterflecken' [Easter flat breads] referring to Pesach bread and not the Catholic Easter breads, see e.g. *Neues Wiener Tagblatt* (1897). See also the Friedmann grocery advertising "the complete Easter articles (matzah, spices, slivovitz, wine etc.)," *Neues Wiener Tagblatt* (1904). Also advertisements in the Orthodox Jewish newspaper *Jüdische Korrespondenz* (1917, p. 3), *Jüdische Korrespondenz* (1918, p. 4) using the terms Ostermehl [Easter flour] and Osterbrot [Easter bread] in *Jüdische Korrespondenz* (1919, p. 1). See its successor, *Jüdische Presse*, for using Ostern [Easter] as term for Pessah: *Jüdische Presse* (1920) re Pesach coffee for Ostern, *Jüdische Presse* (1921) re Osterware, i.e. *Easter goods*; *Jüdische Presse* (1921) re 'Fröhliche Ostern' [Happy Easter] for ordering kosher Pessah groceries from the USA; *Jüdische Presse* (1921) re Stollwerck's kosher Easter chocolate.

²⁴ See also *Das Interessante Blatt* (1884); by the early 1930s Adolph Lehmann's (1931, p. 32) lists Kantor's store as *Chocolaterie Gourmet Ignaz Kantor*.

²⁵ In particular the Jew Decree of 1764, the Edict of Toleration of 1782, and the new December Constitution of 1867.

²⁶ Teresia Ballauf Muck (various editions: 1810, 1823, 1834, 1844), *Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll ... Verfaßt von Theresia Ballauf, vereheligten Muck, gewesene Freyherrlich Arnstein'sche Köchinn*. Note that Ballauf emphasizes her maiden name Ballauf in the title. As of 2019, I have been unable to discover biographical details regarding Theresia Ballauf. An 1849 newspaper obituary for Barbara Ballauf, widow of the imperial and royal privilege court supplier for lard, may explain why, if she indeed belonged to this prominent family, Theresia continued to use her maiden name. Pork lard and butter lard were tremendously important in Austrian cooking; possible alternatives such as olive oil were expensive because olives could not be grown in most of Austria and had to be imported.

²⁷ It clearly did not hurt sales or she would have removed the Arnstein reference in her four additional editions over the next 34 years. Arnstein was elevated to hereditary nobility in 1797. For his biography, see Czeike (online ed.): vol. 1. A-Da, pp. 163-164, *Arnsteiner Nathan Adam*. Arnstein (1748-1838) was a banker and merchant who shaped the Habsburg Empire's finances for decades; he co-founded and directed the national bank of Austria as well as the Erste Österreich Spar-Casse. His wife, Fanny Itzig Arnstein (1758-1818), co-founded the Gesellschaft der Musikfreunde, organized a leading salon of the day and, Jewish herself, is traditionally credited for introducing the Christmas tree, candles, and Christmas presents to Vienna during the Vienna Congress.

²⁸ Perhaps Ballauf was hired by the Arnsteins because male Catholic cooks who usually worked for aristocrats may have refused to work for Jews; at the time, female cooks typically worked for the middle class. Echoing her feisty sense of being a woman within a male-dominated profession, Ballauf described female cooks as being more economic and producing tastier dishes than male cooks (Ballauf 1834, pp. 10-11).

²⁹ Ebstein was born in Kremsier, East Moravia, Austro-Hungary, and had a store/pastry shop in the Annagasse in Vienna's first district. See *Welt-Ausstellung 1873 in Wien* (1873): Group IV: 4 Section. Conserven, Extracte u. Fleischwaren: number 598, as well as p. 536. Date of privilege for compressed and dried vegetables was listed as August 2 1855 in *Zeitschrift des österreichischen Ingenieur-Vereines* (1855, vol. 7, p. 479). Even the Catholic Press praised his products and cookbook, see *Illustrierte Katholische Presse* 1877, April 1, and carried an advertisement for his products on April 15 1877.

³⁰ I have been unable to verify if Ebstein's third volume, announced in 1890, was ever published, see *Theil 3: Die Siedekunst und die Einsiedekunst* advertised e.g. in: *Österreichische Buchhändler-Correspondenz* (1890).

³¹ See advertisement regarding Ebstein's 2nd volume, new edition, 'C. Daberkow. Wien' 1888, *Oesterreichische Buchhändler-Correspondenz* (1888); for Adolf Hess see Gastgewerbefachschule, 1010 Wien (2015).

³² Instead of flour, Agnes Wlczek dusted baking pans with bread crumbs which, as we have seen, could mean matzah during Pesach. She invented desserts that needed no flour or leavening such as hazelnut kisses for Christmas, had a recipe for a Ritscher-type barley dish, and used temporary 'cooking boxes' for making rice for example. Her three-day rotations of *Mehlspeise* (flour dishes, largely dairy), vegetables (*parve*), and meat may not have been strictly kosher but were a guiding principle for meals throughout my childhood. For Agnes and Anton Mueller as well as their three daughters it was taken for granted to help Jewish neighbors and friends throughout the war: hiring them for the one man carpentry workshop when they were fired from their jobs elsewhere, inviting them for dinners, handing over food and supplies secretly at night, sending packages containing food and shoe strings to friends in concentration camps (the Gestapo summoned Agnes for questioning), and cooking and bringing over weekly and *parve* vegetable stews for an elderly Jewish acquaintance living in a 'Sammelwohnung.'

³³ From now on all Hess citations are from the undated *Hess* edition, most likely published in 1929: citation here from Hess (ca. 1929, pp. VII-XI). The 27th edition of the Hess was published in 1939. In 1913, the Hess cost 19 kronen which was equivalent to the price of 57 kilograms of bread or 3 kilograms of butter at the time. In 1914, a baker earned 38 kronen, a bricklayer 34 kronen, and a carter 28 kronen a week (see Österreichisches Staatsarchiv (2015), and Kautsky (1925, p. 108)).

³⁴ Besides nutritional explanations, editions from the interwar period also included (1) drawings and images of typical Viennese meat cuts and how to prepare fowl, game, fish, and shellfish (2) a seasonal food calendar, (3) an extensive section explaining terms and subjects and how to simplify and substitute, (4) recipes (the first in each section listing protein, fat and carbohydrates for all its ingredients; all others include preparation time and calorie count), (5) an index of prices and nutritional values for ingredients plus a weekly report by the Viennese market administration from 1927 in later editions, (6) two menu plans for every day of the year, (7) recipes for the sick, (8) recipes for emergencies such as war, and (9) a systematic as well as (10) an alphabetic index to dishes.

³⁵ See e.g. the Jewish cookbook author Ida Bock's (1931) review of an exhibit based on the Hess cookbook. Not only was the *Hess* a tremendous success and left a lasting imprint on Vienna's cuisine, it was also chosen to represent Vienna and Austria internationally. From 1924 to 1929, the League of Nations issued a yearly catalog of the most remarkable / best books of participating countries. With Austria first participating in 1925, the committee selected the 1925 edition of the Hess as one of the best ten books of Austria (League of Nations 1927). At the Austrian Pavillion of the Brussels World Fair in 1958, the Hess cookbook and Mozarts' scores (next to which it was displayed) represented the new 'old' image of Austria for the post-war world (see *Frau Hess rehabilitierte den Kaiserschmarrn* [1961]).

³⁶ Recall that a majority of Viennese Jews had long been quite secular and neither kept Shabbat or kosher rules in their kitchens. At certain holidays these 'non-ritual' (*nichtrituelle*) circles as they were called cooked a few 'Jewish' specialties or used matzah during Pesach, similar for instance to many secular Christians attending church on Christmas and eating fish on Fridays; see e.g. *Jüdischen Korrespondenz* (1919).

³⁷ Catholic food and culinary practices were equally distinct; their non-kosher slaughtering, their fasting regulations, and their holiday dishes are equally cultural historical constructs. To list a few: bake a *Striezel* (braided bread) for god parents on All Saints day; eat fish on Fridays; fasting and culinary restrictions (e.g. no sweets, no meats) during lent; particular holiday recipes and traditions such as eating spinach on Maundy Thursday and receiving a hard-boiled, red-dyed egg for Easter. Note that Jewish kosher and thus old testament culinary restrictions were originally also binding for Christians. Here, Bishop Eleuterius (175-189 AC) is frequently credited with rescinding these restrictions in an attempt to demarcate Christians from Jews. However, it is more likely that such a decree was published around the year 500. Despite rescinded old testament and thus Jewish restrictions, various animals continued to be considered 'impure' for Christians until the middle ages: e.g. horses and animals that could not be bled completely as well as carrion-eating animals. Note also that in the Latin Catholic Church communion wafers are still made with unleavened flour, i.e. matzah.

³⁸ At the time kosher meats were bought or koshered at home (Lederer 1876). In Central Europe, the religiously prescribed waiting period between eating dairy and meat was interpreted flexibly to the point of permitting dairy and meat dishes at the same meal in some regions. Fowl was not always considered 'meat' in German Jewish cuisine and thus could be served with dairy (Abusch-Magder 2006, p. 169).

³⁹ The order of dishes is essential in kosher cooking: meat and dairy cannot be served together. Recall that Central European rules were much more flexible in this regard. Moreover, Olga Hess developed the so-called 'Viennese method' of teaching culinary arts: students were taught to cook complete menus (not individual recipes or parts thereof) which is of course also essential for kosher cooking (Kralovics-Nitsch 2004, p. 16).

⁴⁰ The only and unexplainable exception is the fourth Sunday in October. A listing of pork dishes in both menus on the 4th Thursday of April appears to be a typo: instead of mustard beef roast, whose recipe was in the *Hess*, mustard pork roast was listed, whose recipe was not included in the cookbook.

⁴¹ See Saphir (1847, August 31, pp. 1-2) for *Schalet*, i.e. *Ritscher*, lacking citizen rights in contemporary cookbooks. English translation of the quote: in order to enjoy eating Schalet "one had to liberate oneself successfully of all prejudices, had to have emancipated one's stomach; the tongue was to hold no hate for Jews, and the palate had to be at the height of its time and culture." Saphir is incorrect in one point, however: the 1829 Zenker edition of Gartler/Hickmann's *Wienerisches bewährtes Kochbuch* already included a recipe for Ritscher (1828, p. 80). The Hess lists a fourth Ritscher recipe under 'Eintöpfe.'

⁴² See endnote 21 for a contemporary listing of *Scholet* as 'Jewish Cuisine' (Ziegenbein and Eckel 1931). When Holocaust refugee Trudy Duhl (married Faust, 1921-2016) was apprenticed to a secular Jewish tailor in Vienna's 2nd district in the 1930s, the tailor's mother-in-law still brought pots of *Ritscher* to an outsourced bakery on Fridays. See e.g. *Wiener Caricaturen* (1897) for a reference to Jewish Ritscher(t) with Gansbiegel; also the 1907 cartoon and its obliquely Anti-Semitic reference to 'Ritschert with Gansbiegel' during Edward VII's visit to Austria, *Wiener Caricaturen* (1907); my mother's handwritten recipe book lists Ritscher as a barley dish, see Müller (1938 to 1950).

⁴³ Because 'Kugel' means a particular cut of meat in Vienna, Jewish 'kugels' or 'kochs' were called *Pudding*, *Fleckerln*, etc. in Viennese cookbooks.

⁴⁴ See listing of *Weihnachtsstollen* [Christmas Stollen] and *Osterbinsen* [Easter milk bread] in Ziegenbein and Eckel (1931).

⁴⁵ For instance: Hess recipes include substitute ingredients in square brackets.

⁴⁶ See *Sparen beim Kochen* (Hess ca. 1929: p. XCII, 1). Olga Hess had published a cookbook about substituting plant fat for butter (Hess 1908).

⁴⁷ For contemporary references regarding Jews using cooking boxes as early as 2000 years ago, see Bock (1918) and *The Phrenological Journal and Science of Health* (online, 1908).

⁴⁸ See *Kochkiste* (listed in: Hess ca. 1929: pp. LXXXIII-LXXXIV) with its reference to Schuppli and Hinterer's cookbook (1913). Whereas specific cookbooks for cooking boxes were published in Vienna around WWI, the Hess was apparently the only general Viennese cookbook to refer to cooking boxes.

⁴⁹ While it was possible to trace several male Hess contributors through their publications and here in particular scientists and established professionals, it was near to impossible to do the same for female contributors who were cooks, housewives, and home-economics and culinary teachers. Without extensive publications to their name(s) and potential names changes upon marriage, I lacked biographical detail to conclusively link them with cemetery, directory, and other primary sources. Extensive biographical details about Adolf and Olga Hess will be part of an upcoming publication.

⁵⁰ Dietary recipes were mostly by Schlesinger, some by Wilhelmine Frerichs and anonymous (Hess ca. 1929: p. VI).

⁵¹ If you were to believe traditional *Wiener Küche* cookbooks and recent culinary literature, pork never gained much traction until after World War II (e.g. Haslinger 2007, p. 27). However, the typical preeminence of beef recipes may be more indicative of the preferences of the aristocracy and eventually the bourgeoisie than of actual eating habits on the ground. In fact, sausages (partially made with pork) became a ubiquitous and increasingly less expensive staple for the poor, the middle class, and even the wealthy as early as the 1850s (e.g. Schlögl 1883). In the early 1900s pigs outnumbered cattle by a factor of 3 or 4 on Viennese markets and by 1936 twice as much pork than beef was sold by weight as indicated by contemporary city market statistics, *Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien* (1884, 1899, and 1906, p. 555, showing statistics for 1902-1906); also *Statistisches Amt der Stadt Wien* (1938a, 1938b: p. 46) and Hess (ca. 1929, pp. 623-654) for historical meat prices. Of course, beef was also a specialty in Viennese Jewish cuisine. Recent culinary literature also argues that pigs were too difficult to transport to the capital. In addition to the above statistical evidence, there is no historical and reasonable evidence why cattle, geese, or fish would have been easier to transport than pigs and why Vienna would have been different from other metropolitan areas in this regard.

⁵² Dating from 1924, the recipes for large groups (which consist of ingredient lists) were based on city council regulations concerning welfare institutions. Emergency recipes were selected from war recipes (1914-1918) and adapted to private households by the directors of the academy of cooking and household teachers, i.e. by Adolf and Olga Hess. Emergency recipes were intended for use by the city of Vienna, the war grain administration, and war and communal kitchens.

⁵³ Listed as *Rotei*, explained under 'Blutmehl' (Hess ca 1929, p. LXX) and patented in Germany (1917), Denmark (1920), UK (1921), and the U.S. (1921). For Sgalitzer's patent applications see *Deutsches Patent und Markenamt Datenbank* (online) and Sgalitzer (1920/1921); Sgalitzer also gave several lecture series about Rotei for wholesale butchers, see *Monthly Bulletin of Information on Refrigeration* (1922, issue 3, p. 154). Sgalitzer was born in Prague, studied in Vienna, and completed a doctorate in Munich in 1911. In 1915, he developed a process for Blutmehl either in Munich or Vienna to which he had returned by 1916. Together with Dr. Paul Hamburger, he founded a company of high-quality foods in Vienna in 1919 to produce and sell Rotei, see *Chemisches Zentralblatt* (1916) and *Amtsblatt* (1919); the company was liquidated in 1929 (*Wiener Zeitung* 1929). Eventually Sgalitzer moved with his second wife to Karlsbad, then Czechoslovakia, see *Prager Tagblatt* (1936) and *Meldezettel* (1931).

⁵⁴ The trade school for cooks and home economics teachers developed and tested these recipes on behalf of the city's war and cooperative-kitchens.

⁵⁵ *Die Allgemeine Anti-Duell-Liga für Österreich* (1908, p. 23). For his death, see *Geni: Friedrich Fritz Sgalitzer* (website).

⁵⁶ See *USHMM Online Holocaust Encyclopedia* regarding Theresienstadt (Terezin) as camp-ghetto. His second wife, Ilse, a devout Catholic, was so vociferous in complaining about his imprisonment that she was sentenced on the spot, sent to the *Kleine Festung*, and died there in January 1945. Both of Sgalitzer's sons from his first marriage were murdered in Auschwitz and Flossenbürg respectively. Details about Sgalitzer's death from a conversations with his son from his second marriage, G. Sgalitzer, May 11, 2018. An upcoming publication will include more information about Sgalitzer.

⁵⁷ Images of Sgalitzer are from the private collection of the family, published with their permission.

⁵⁸ Schlesinger was trained in general and internal medicine and headed several hospital clinics in Vienna; see entries of *Österreichische Biographische Lexikon ab 1815* (website), and *Universitätsbibliothek Medizinische Universität Wien. Schlagwortarchiv* (online) for Schlesinger. For his work and publications see Schlesinger (1917, 1924) and Tragl (2007, p. 587).

⁵⁹ Grams and calories of fats, proteins, and carbohydrates were otherwise only listed for the first recipe in each section. All recipes included calories, and the cookbook included a 31-page inventory listing nutritional values and prices.

⁶⁰ For Reichelt see e.g. Mayer (2005).

⁶¹ This is due to several reasons. The census stopped cross-referencing religion with professions and trades after 1910. For contemporary portrayals see e.g. Goldhammer (1927); *Die Ergebnisse der österreichischen Volkszählung vom 22. März 1934* (1935); Bundesamt für Statistik (1932); Schiff (1928); IKG (1936). Statistics cited by contemporary Anti-Semitic authors are largely propaganda and thus unverifiable. This was also related to how National Socialists defined who was 'Jewish.' According to Glockemeier's Anti-Semitic book (1936), Viennese Jews - which he traced apparently by religion, ancestry, and marriage - owned or controlled 60% of bakeries or bread factories; 73.6% of companies selling wine, 70% of candy stores, 40% of coffee houses, 23% of butchers including those who smoke or sell smoke meats, and 4.7% of restaurant and other facilities selling alcoholic beverages; they were supposed to make up 45% of independent merchants as well as 25% of mixed Jewish/non-Jewish merchant businesses at the central animal market. Glockemeier (1936) is incorrectly cited -- even by Jewish sources -- as 'Zur Wiener Judenfrage (Auf Grundlage der Volkszählung, 1934)' [on the basis of the 1934 census]; Glockemeier never provided any sources regarding Jewish ownership and control and his findings cannot be verified using the 1934 census as it no longer cross-referenced religion with professions. Moreover, unorganized Aryanization of Jewish properties as well as undocumented flight by Viennese Jews after March 1938 frustrated even National Socialist attempts of documenting the Jewish share in Viennese economic life. Until early 1939, organized Aryanization and liquidation of Jewish-owned or managed stores concerned 17.21% of grocery stores, 14.2% of inns and bars as well as 12.2% of butcher shops. The regime liquidated many of these businesses in what it considered a 'necessary' adjustment to the overall economy (Felber 2004, p. 324).

⁶² Semrad (2005) confirms that Glockemeier's numbers may be somewhat accurate for advertising agencies.

⁶³ In 1938 alone, at least 42.6% of market drivers were Jewish and lost their job under the new regime; 13.5% of all market booths were aryanized, and the regime persecuted peddlers and traveling sales people, many of whom were Jewish (Keller 2004, p. 26). As to stereotypes regarding Jewish peddlers see Wadauer (2013) and Hödl (1994). Recent publications give some idea of Jewish involvement in food-related businesses by highlighting select cases for the hospitality industry, various market leaders, and small shop owners. For example: at least twenty-four of the most famous Viennese coffee houses were closed or aryanized either because they were owned by Jews or, being part of the Viennese coffee house culture, were considered 'Jewish' by the regime; see publications of the *Österreichische Historiker Kommission*, e.g. volumes 8, 10/1, 20/1, and 20/2; also, Walzer and Templ (2001).

⁶⁴ High Jewish representation in certain food sectors was also related to how National Socialists defined 'Jewish' and because a few businesses dominated some industries, e.g. the beer brewing, vinegar and mustard production, coffee and delicatessen stores, chocolates, or industrial bakeries. The Mautner Markhof food manufacturing business, for instance, owned the St. Marx brewery, then the third largest in Europe, and dominated the production of liqueur, mustard, vinegar, and Hesperiden vinegar. Grandfather, Adolf Ignaz Mautner von Markhof (1801-1889), had invented 'Presshefe' (akin to compressed yeast) and thus revolutionized the beer and later bread production. He was knighted in 1872 and converted to Catholicism; see *Verein zur Aufarbeitung der jüdischen Geschichte in Baden* (website). Uncertain whether to consider the family Jewish or Aryan by 1938, the National Socialists did not expropriate their business yet Glockemeier and others considered it exemplary for Jewish control of the industry; Czeike (online ed.): vol. 4, L-R, p. 210, *Mautner, Adolf Ignaz*. In another example, Julius Meinel AG, a leader in coffee roasting as well as exquisite delicatessen stores, owned over 1,000 stores across Europe by 1939. Its director Julius Meinel III (1903-1991) and his family had to flee to England because Julius had married Johanna Winterstein (1906-1983) from the Jewish Winterstein family. Another branch of the family married into the Gerngross family of the Gerngross Herzmansky

department store, also Jewish, and had to flee to South America; Otruba, G. (1990); World Jewish Congress (online 2017: Julius Meisl). The two largest industrial bakeries, the *Ankerbrotfabrik* and the *Hammerbrotfabrik* -- producing most of the bread at the time -- were Aryanized partially or completely in 1938/1939. Founded by two Jewish Viennese, namely Heinrich Mendl (1855–1917) und Fritz Mendl (1864–1929), the Ankerbrotfabrik expanded to approximately 100 stores which baked 150 tons of bread a day by the 1930s. The Ankerbrotfabrik was Aryanized – as were the Jewish franchise owners of the Hammerbrotfabrik; see Österreichische Biographische Lexikon ab 1815 (online): Silberberg, Maximilian (Max) (1878-1946); 'Heinrich Mendl obituary,' *Neues 8 Uhr Blatt* (1917); Czeike (online ed.): vol. 1, A-Da, pp. 109-110, *Ankerbrotfabrik*; Niederacher (2012). The author's grandfather worked for the Ankerbrotfabrik after WWII, while her mother worked for Mautner Markhof.

⁶⁵ The IKG never supervised more than a few of the kosher stores and warned contemporary Jewish newspaper readers that it took no responsibility for other stores claiming to be kosher. Lilly Roth-Heller nee Weit (1924 -) recalls that there were various symbols for kosher meats and foods in use during her childhood. During World War I, the *Society for the Establishment of Kosher Soup Kitchens* e.g. provided hundreds of thousands of free or almost free meals to all Viennese and regardless of religion. See: Rozenblit (2001, p. 62); Taubes and Bloch (1932, pp. 71-72, 84-85, and 235-236 respectively) for advertisements for kosher businesses, and IKG (1936, p. 20).

⁶⁶ For Rosenberg see her various cookbooks, most published with Emma Schreiber (Rosenberg and Schreiber 1925, 1926, and 1928), Rosenberg's articles in Viennese newspapers, and her entry on the *A Letter to the Stars* website.

⁶⁷ Richard Strauss dedicated his ballet '*Schlagobier*' [Whipping Cream] to Karpath.

⁶⁸ Ida Bock nee Schlesinger (1872-1940) also published under the pseudonyms of Inge Troll, Stieber, Bock-Stieber, and Paracelsus. Bock was a journalist and author who frequently covered food-related issues (e.g. Bock 1918a, 1918b). Ida published at least three cookbooks, one together with Mela Weisz, another Viennese Jewish author (Österreichische Nationalbibliothek 2002), and died in Vienna in 1940 before she could be deported.

⁶⁹ Very few Jewish women worked as servants. In 1910, the last year for which we have census data, only 978 of approx. 100,000, cooks and servants were Jewish (Goldhammer 1927, p. 50). Of those Jewish families who could afford it, most hired non-Jewish staff.

⁷⁰ See Margaretha Wolf nee Langer (1902-2002), daughter of a wealthy secular Viennese Jewish family who attended a culinary seminar at the Bristol (Guide to the Papers of Max and Margareta Wolf); furthermore Peter Braunfeld (born 1930 -), a Viennese Holocaust refugee, tells of his mother taking a prestigious cooking course before marriage; after marriage the family had a Christian cook.

⁷¹ Images of the Jewish-owned candy store in Vienna and the Mayer coffee house, see USHMM.

⁷² Sidonie had been instrumental in helping Urbach in her culinary career after Alice husband's death in 1920 had left her and her two small sons destitute. For articles about her and advertisements by Alice Urbach see e.g. *Neues Wiener Journal* (1925, 1927, 1932); *Neue Freie Presse* (1928, 1929, 1935); *Illustrierte Kronen Zeitung* (1930).

⁷³ I discovered the *Fladen* in Torberg (1975) in which Friedrich Torberg (1908-1979) had written an homage to the *Scholet*, *Fächertorte* (i.e. Fladen), and Tante Jolesch's *Krautfleckerln* in his 1975 anecdotes of the bygone Vienna and Prague of the interwar period. Torberg's mother was a branch manager of her parents' smoked meat company; his father had been an administrator of a Prague schnapps factory before the family moved to Vienna. Torberg managed to flee in 1938 and was eventually invited to the United States as one of 'Ten outstanding German Anti-Nazi-Writers;' his mother and older sister died in the Litzmannstadt ghetto in 1941, in: Czeike (online ed.): vol. 5, pp. 464-465, *Friedrich Torberg*.

⁷⁴ Silberstein, A. (1857), 'Über die körperliche und geistige Existenz der Faschings-Krapfen. Eine karnevalistische Naturforschung,' *Der Humorist*, 24 January, pp. 84-85.

⁷⁵ For instance: having survived the war in England, where he had founded the 'Barbed Wire Cabaret' during his internment on the Isle of Man, Peter Herz (1895-1987) returned to Vienna; see *Es ging immer um den Menschen* (website). Herz wrote numerous lyrics and articles with Viennese culinary references. Among his texts are "*Der Scholetkrieg*" (Sholet War) and Café Schopf, a former Jewish meeting place (1919, in Baden), *Messias im Theatercafé* (1928), *Ober – zahlen! Aus dem Leben eines jüdischen Kellners* (1930), *Ein Jud gehört ins Kaffeehaus. Kleine internationale Rundreise durch jüdische Kaffeehäuser* (1933); among his lyrics are the operetta, *In einer kleinen Konditorei* (1929), or such songs as *Da geh' ich halt ein bissl' ins Kaffeehaus*, *In einem kleinen Café in Hernals*, or *In einem Espresso in Favoriten* (1964), all of which became legendary Wienerlieder (Viennese songs); all: WBR (= Wienbibliothek im Rathaus), HS, Nachlass Peter Herz, ZPH 763, Archivbox 15. I thank Dr. Marcel Atze, Leiter der Handschriftensammlung, Wienbibliothek, Rathaus, Wien, for sending me copies of Peter Herz songs quickly and free of charge. Peter Wehle (1914-1986, who had had a Jewish grandfather) and Gerhard Bronner (1922-2007), a Viennese Jew from the 10th district who survived the war playing piano in Palestine, founded the political radio cabaret, *Der Gugelhupf*. Starting each Sunday morning program with a song about the *Gugelhupf*, still an iconic Sunday dessert in the 1970s and 80s, this weekly program commented on political events and ran from 1978-2009. Ritscher appeared once more as the Jewish dish in Peter Wehle's Viennese dictionary, *Sprechen Sie Wienerisch?* (1981).

⁷⁶ Vanilla crescents are the prototypical Christmas cookies in Vienna and Austria. For sources see next note.

⁷⁷ *Krapfen*, i.e. Faschingskrapfen, is the prototypical Christian carnival doughnut eaten before the beginning of lent. Haman pockets filled with jams are a prototypical Jewish dessert for the Jewish carnival-like celebration of Purim. Two friends of mine told me about the children rhyme and eating vanilla crescents: (1) the Holocaust survivor, Lilly Weit (married Roth Heller), who grew up in a liberal but kosher household because her grandfather, a rabbi, insisted on a kosher kitchen; it was he who taught Lilly the children rhyme and like everyone else he ate *Vanillekipferl*. And (2) the Holocaust refugee, Peter Braunfeld, who grew up in a bourgeois, secular Viennese Jewish family and is currently professor emeritus of mathematics at the University of Illinois, Urbana-Champaign.

⁷⁸ Margaretha's cookbook is a lovely amalgam of the *Wiener Küche*, including Fladen and Sachertorte, Christmas braids and cakes, *Mandelkoch*, *Vanillekipferl*, lard torte, *Grammelpogatscherl* (a dessert filled with pork cracklings), and *Mozarttorte*; a partial index indicates a few of the milchige (dairy) dishes. Margaretha Wolf's hand-written cookbook titled "*Koscheres Kochbuch für junge Ehepaare*" dates to the early 1900s around the time when Margaretha was born (*Guide to the Papers of Max and Margareta Wolf*). Originally, it may have been the cookbook of her observant mother-in-law, which would explain its date range and the word 'kosher' in its title. Based on the various handwritings, several women, among them probably her mother-in-law, various cooks, and Margaretha herself, continued adding recipes including a few explicitly 'kosher' recipes until the 1960s and thus covering the time when the Wolfs lived in Vienna to living as Holocaust refugees in the U.S.

⁷⁹ See e.g. the *Guide to the Papers of Max and Margareta Wolf*; also *Records of the Window Shop*, which includes many Viennese and Hess recipes. The Boston charity consignment shop 'Window Shop' ran a coffee house, bakery and restaurant employing many Austrian and German refugees (Cope 1973-1975). Also e.g. the *Papers of Olga Grünberger Schiffer, 1835?-1982* whose recipe collection contains recipes from the 1935 edition of the *Hess* and the papers of her daughter, *Guide to the Eva Schiffer Family Collection 1897-2011*; while preparing this document for publication Zwerger and Seeber (2018) book was published which provides excellent additional detail for this argument.

⁸⁰ E.g.: the Holocaust refugee Trudy Duhl (married Faust) tells about being too poor to having learnt 'real cooking' while in Vienna. Before she married a Viennese Holocaust refugee in the U.S., his sisters taught Trudy the basics of Viennese cuisine. Similarly, Lilly Weit (married Roth Heller), taught herself how to cook Viennese Cuisine in New York -- based on what her Catholic nanny and cook had cooked for her family in Vienna -- before she married a Viennese Holocaust survivor.

⁸¹ I had noticed that an almost identical cookbook (recipes, photographs, writing) with the same title as Urbach's had been published under the name of *Rudolf Rösch* in fall of 1938. It had been tremendously successful until the 1960s next to a few other cookbooks *Rösch* began to publish during the war (e.g. *Rösch 1939, 1940*). I immediately suspected *Rösch* to have 'stolen' Urbach's book with the agreement of her German publisher, Ernst Reinhardt, and this also raised questions about his other cookbooks. When I contacted the publishers, they informed me that they no longer had records from that time period. In contrast to *Rösch's* claims of having been a long-term Viennese cook, I have been unable to find a cook of his name in city directories and newspapers of the time. The only *Rösch* who was possibly a cook spoke on some cooking radio programs in Munich in the mid 1930s, programs that were aired in Vienna (e. g. Radio Wien 1933, 1935). After I had located Urbach's descendants and had shared my research with them, her granddaughters told me that Alice had been forced to sign over the intellectual rights to the cookbook and I do not yet have any records to explain how this took place in detail. Her later restitution claim for return of her intellectual rights and compensation for the continuing publication of '*So kocht man in Wien!*' was denied. An upcoming publication will include more information about Alice Urbach and her life.

⁸² Another example: originally from Prague and Vienna, Herbert Marder (1930-) and his family managed to escape from Vienna and ended up in New York in 1941. Although the family was severely strapped for funds, his mother insisted and somehow managed to cook 'Wiener Schnitzel' twice a week during those early years; private conversations with the author, a professor emeritus of English at the University of Illinois, in 2018.

⁸³ That was why Lilly's father -- whose last name was Weit - refused to write his last name with a horizontal slash in the cursive 't' when he signed up in Holocaust survivor and displaced peoples' lists. This had tragic consequences: listed under 'Weil' his daughter did not locate him until the 1960s.

⁸⁴ In the 1970's, the Vienna City and State Library organized an exhibit called *Beautiful Old and New Cookbooks* in the city hall. The exhibit catalog introduced three menus as typical historical and Viennese examples: (1) a menu from 1750, (2) a menu from the Biedermeier era about a hundred years later, and (3) a kosher dinner, titled as such, which consisted of chicken soup, goose breast, Scholet, and Hamantaschen (Barth 1977). It was not until 2007 that the first conference on Jewish life in Vienna of the interwar period was organized by the Institute for Contemporary History in Vienna, called *Wien und die jüdische Erfahrung*. Presentations covered popular culture areas such as music and literature plus issues of assimilation, Zionism, acculturation, politics and society. No one, though, had apparently analyzed the degree to which Vienna may have incorporated Viennese Jewish ways, and culinary history was not

discussed. Indicatively, an early book on assimilation was published by the Leo Baeck Institute in New York and the Institute for the History of Jews in Austria (Lichtblau 1999). Of course, Viennese and Austrian Holocaust survivors have published their stories, records, and recollections, e.g. Kurzweil's book of letters dating from Vienna before the deportations (Kurzweil 1999).

²⁴ A few years ago I had searched and could not find any pastry chef or institution that sold the Fladen in Vienna. I am indebted to Erhard Stackl for pointing to the Café Demel once again having added the Fladen to their desserts in 2018; see Hoare 2019 and Biringier (2018).

BIBLIOGRAPHIE

Die Ergebnisse der österreichischen Volkszählung vom 22. März 1934, Wien: Österreichische Staatsdruckerei, 1935.

[anonymous, perhaps Ignaz Gartler?]. *Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätze vertheilet*. Bamberg und Würzburg [sic]: Godhardischen Buchhandlung, 1768. The 1828 edition of Gartler and Hickman's Viennese cookbook was published by Zenker, F. G., Wien: Carl Gerold.

[Lehmann, Adolph]. *Adolph Lehmann's allgemeiner Wohnungs-Anzeiger*. Wien: Österreichische Anzeigengesellschaft AG, 1931.

Abusch-Magder, Ruth. Jüdische Kochbücher als Medien der Verbürgerlichung. In *Deutsch jüdische Geschichte als Geschlechtergeschichte. Studien zum 19. und 20. Jahrhundert*, eds. Kirsten Heinsohn and Stefanie Schüler-Springorum, 159-176. Göttingen: Wallstein Verlag, 2006.

(*Neuigkeits*) *Welt Blatt*. 1888. "Advertisement," (for Ebstein's 2nd volume of his cookbook), August 9, p. 14.

Österreichische Buchhändler-Correspondenz. 1888. "Advertisement," Advertisement (for Ebstein's 2nd volume, new edition), 18 August 18, p. 4.

Österreichische Buchhändler-Correspondenz. 1890. "Advertisement," (for Ebstein's 2nd and announcing 3rd volume of his cookbook). September 13, no. 37, p. 415.

"A Letter to the Stars. Entry for *Sidonie Rosenberg*," accessed May 11, 2018, http://lettertothestars.at/liste_opfer.php?numrowbegin=100&id=45660&action=search&searchterm=sidonie&history=&locked=0.

Aluminum Goods Manufacturing Co. (AGM). *Passover cook book: traditional and modern recipes in keeping with Jewish dietary laws*. Manitowoc, WI: AGM, 1936.

Amtsblatt der Wiener Zeitung Nr. 291. 1919. "Firmenprotokollierungen: 3. Bez., Rechte Bahngasse 16, Dr. Sgalitzer & Hamburger Gesellschaft für hochwertige Nahrungsmittel m. b. H.," December 23, p. 1003.

Anonymous. *Nayes follshtendiges Kokhbukh fir di yidishe kikhe. Ayn unentbehrlikhes handbukh fir yidishe froyen und tökhter nebst forshrift fon flaysh kosher makhen und khale nehmen, iberhoypt*

iber raynlikkhkayt und kashrut. Vienna and Pest, 1854. (Citation record only. I have been unable to locate a copy or verify its existence: András Cserna-Szabo who had cited the item told me in an email that he had copied the title from "Henry Notaker's Old Cookbooks and Food History;" the author's efforts to contact Henry Notaker were unsuccessful.)

Anonymous, "Die geträumten Tafelgenüsse," *Wiener Sonn-und Montags-Zeitung*, December 4, 1893, pp. 2-3.

Arbeiter-Zeitung. 1894. "In eigener Sache," February 4, p. 6.

Arbeiter-Zeitung. 1915. "Liebe und Gugelhupf (movie)," July 25, p. 12.

Arbeiter-Zeitung (anonymous female author). 1917. "Die Poesie der Küche," July 26, p. 6.

Austrian National Library. „*Anno-Austrian Newspapers Online*,“ accessed February 22, 2018, <http://anno.onb.ac.at/index.htm>.

Ballauf [verehelichte Muck], Teresia. *Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll: oder mein eigenes durch dreyßig Jahre geprüftes Kochbuch in sechs Abtheilungen.... Verfaßt von Theresia Ballauf, vereheligten Muck, gewesene Freyherrlich Arnstein'sche Köchinn*. Wien: Kupffer und Wimmer, 1810 (2nd edition 1823, 3rd edition 1834, two 4th editions in 1844).

Baltzarek, Franz, "Das territoriale und bevölkerungsmäßige Wachstum der Großstadt Wien im 17. 18. und 19. Jahrhundert," *Wiener Geschichtsblätter* 35 (1980), pp. 1-30.

Barth, Gerda and Fraz Patzer. *Wechselausstellung der Wiener Stadt und Landesbibliothek: Schöne Alte und Neue Kochbücher*. Wien: MA 54 -Zentraler Einkauf, 1977.

Biringer, Eva. 2018. "Food-Journalist Nigel Slater: Ich liebe die Faechertorte im Café Demel," *Standard*, December 4.

Bock, Ida. *Die Kochkiste - Selbstanfertigung Behandlung, Rezepte*. Wien: Gerold, 1918.

Bock, Ida. 1918a. "Die Gemeinschaftsküche als Rächerin," *Mittagsblatt des Neuen Wiener Journals*, June 14, p. 3.

Bock, Ida. 1918b. "Ein Vorschlag zur Reform der Krankenernährung," *Mittagsblatt des Neuen Wiener Journals*, December 15, p. 3.

Bock, Ida. 1931. "Eine bemerkenswerte Ausstellung," *Neue Freie Presse*, January 1, 2931, p. 13.

Bundesamt für Statistik. *Gewerbliche Betriebszählung in der Republik Österreich vom 14. Juni 1930, Gesamtergebnis für Österreich und Ergebnisse für Wien*. Wien: Österreichische Staatsdruckerei, 1932.

Chemisches Zentralblatt. 1916. Kl. 531. Nr. 291911 vom 7/3. 1915. [13/5. 1916] Friedrich Sgalitzer, München, Verfahren zur Herstellung eines festen ... Vol. I/26: 1288.

Christensen, Anna, "Faschingskrapfen. Lustspiel (movie)," *Kinematographische Rundschau*, February 4, 1915, p. 60.

Cope, Oliver, "The Story of the Window Shop," *The Proceedings of the Cambridge Historical Society Finding Aid*, vol 43 (1973-1975): 97-110.

Czeike, Felix. (online edition, 1992-1997, 6 volumes), "*Historisches Lexikon* (Wien: Kremayr & Scheriau)," accessed March 23 2018, <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/content/titleinfo/1112764>.

Das Interessante Blatt. 1884. "Die erste Kochkunst-Ausstellung in Wien," January 10, no. 2, pp. 2-3.

Der Floh. 1869. "Nachtrag (Aus Rom)," February 28, p. 35.

Der Floh. 1875. "In der Volksküche (cartoon), May 2, p. 3.

Deutsches Patent und Markenamt Datenbank – DEPATISnet (website), search results for: *Friedrich Sgalitzer* (entries for Austria, Germany, Denmark, the UK, and the U.S.), accessed April 4 2018, <https://depatisnet.dpma.de/DepatisNet/depatisnet?action=einsteiger>.

Die Allgemeine Anti-Duell-Liga für Österreich. Wien: Selbstverlag Allgemeine Anti-Duell-Liga für Österreich, 1908.

Die Bombe. 1910. "Aus der Weisheit des Brahmanen," September 8, p. 3.

Die Frau und Mutter. 1915. "Für kleine Mädchen," Oktober, Heft 1, p. 16.

Museums Nachrichten Bezirksmuseum Leopoldstadt. Herbst 2015. "Die Leopoldstadt und die Geschichte der Juden Wiens," pp. 1-8, photograph of Ignaz Kantor's bakery on page 2.

Ebstein, Ja(k)cob. *Die Wiener Conditorei. Handbuch für die Haushaltung, für Küche und Conditoren. 1. Theil: Die Backwerke* [*The Viennese Pastry Shop. For private households, (large) kitchens and pastry shops*]. Wien: Wallischausser'sche Buchhandlung, 1860.

Ebstein, Jac(k)ob. *Der Wiener Conditor. Praktisches Handbuch für kleinere und größere Haushaltungen, Hotels, Gasthäuser und Conditoreien. 3 Teile; Zweiter Theil: Enthaltend die Kuchenbäckerei (Pâtisserie), (Pâtisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen, gemischte Bäckerei und das Glasiren aller Backwerke*. Wien: Wien: C. Daberkow's Verlag, 1887.

Ebstein, Jac(k)ob. *Der Wiener Conditor. Praktisches Handbuch für kleinere und größere Haushaltungen, Hotels, Gasthäuser und Conditoreien. 3 Teile: Zweiter Theil: Enthaltend die Kuchenbäckerei (Pâtisserie), (Pâtisserie), Pasteten, feine Mehlspeisen, gemischte Bäckerei und das Glasiren aller Backwerke*. Wien: C. Daberkow's Verlag, 1890.

Felber, Ulrike et al. *Ökonomie der Arisierung. Teil 1: Grundzüge, Akteure und Institutionen*. Österreichische Historiker Kommission vol.10/1. Wien: Oldenburg Verlag, 2004. See also the other volumes of the Österreichische Historiker Kommission.

Figaro: Humoristisches Wochenblatt. 1860. "Programm der Liedertafel des Gesangsvereins Zion," January 7, vol. 4, no. 2, p. 3.

Fitzgerald, Gerald J. and Petrick, Gabriella M, "In Good Taste: Rethinking American History with Our Palates," *The Journal of American History*. September (2008): 392 – 404.

Frau Heß rehabilitierte den Kaiserschmarrn. Ein Wiener Kochbuch erobert die halbe Welt. (newspaper clipping) *Eigenbericht der "Presse" von Peter Wolf*, undated [1961], no newspaper indicated (probably *Die Presse*), no page number. Property of family Dautzenberg, descendants of Olga Hess.

Frauenvereinigung der Frankfurt-Loge. *Kriegskochbuch für die rituelle Küche, unter Benutzung des Kochbuchs der Lebensmittel-Kommission der Stadt Frankfurt a. M. Begutachtet und mit einer Einleitung versehen von Professor von Noorden*. Frankfurt: Englert & Schlosser, ca. 1915.

Gartler, Ignaz and Hickmann Barbara, *Wienerisches bewährtes Kochbuch*. Various editions, first editions are listed as of 1691, 1740, 1749, 1760, 1768.

Gastgewerbefachschule, 1010 Wien (website). "Unsere Geschichte," last modified 2015, accessed February 23, 2018, <http://www.gafa.ac.at/v2/aga/index.php?menu=geschichte>.

Geni [A MyHeritage Company website], search result for "Friedrich Fritz Sgalitzer," accessed December 6, 2015, <http://www.geni.com/people/Friedrich-Sgalitzer/6000000013796299589>.

Glockemeier, George. *Zur Wiener Judenfrage*. Wien: Johannes Günther, 1936.

Goldhammer, Leo. *Die Juden Wiens: Eine statistische Studie*. Wien: R. Löwit Verlag, 1927.

Goldman, Judy and Davida Skigen, eds. *When you live in Hawaii, you get very creative during Passover cookbook...* Hawaii Honolulu: Congregation Sof Ma'arav, 1989.

Goldstein, Darra ed. *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. entry for Van Houten, Coenraad Johannes, 762-763. Oxford: Oxford University Press, 2015.

Grazer Mittags-Zeitung. 1918. "Das alte Kochbuch und die neue Preistreiberei-Verordnungen," January 11, p. 3.

Grün, Wolf-Dieter. 2017. "Jüdische Küche und Essgewohnheiten in Deutschland vor dem Holocaust," April 3, accessed February 23, 2018, http://www.heimatbund-finnentrop.de/historie/juedische_kueche.pdf.

Guide to the Eva Schiffer Family Collection 1897-2011, AR 25458. Leo Baeck Institute, New York City, NY, accessed February 6, 2019, <http://findingaids.cjh.org/?pID=1763445>.

Guide to the Papers of Max (1892-1990) and Margareta (1902-2002) Wolf, AR 10699. Leo Baeck Institute, New York City, NY, accessed February 6, 2019, <http://findingaids.cjh.org/?pID=431012>; includes Margaretha Wolf's hand-written cookbook, "*Koscheres Kochbuch für junge Ehepaare*."

Haslinger, Ingrid. "Die Wiener Mehlspeisküche". In *Heut muss der Tisch sich völlig biegen: Wiener Küche und ihre Kochbücher*, eds. Julia Danielczyk and Isabella Wasner-Peter, 49-57. Wien: Mandelbaum Verlag, 2007.

Herz, Peter: for many of his song lyrics see WBR (= Wienbibliothek im Rathaus), HS, Nachlass Peter Herz, ZPH 763, Archivbox 15 [Vienna Library in the City Hall of Vienna, collection Peter Herz ZPH 763, box 15].

Hess, Olga and Adolf Hess. *Wiener Küche - Sammlung von Kochrezepten aus der Staatl. Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschul-Lehrerinnen der Gastwirte in Wien*. Wien: most editions published by Deuticke, 1913 and subsequent editions until 1939.

Hess, Olga. *Die moderne Kochkunst: Kochbuch zusammengestellt aus den vorzüglichsten Rezepten der Großen Ceres-Preiskonkurrenz ergänzt durch Rezepte des Wiener Seminars zur Ausbildung von Kochlehrerinnen*. Wien: Steiner, 1908.

Hoare, Liam. (2019). "A Sweet Slice of Jewish History, accessed May 18, 2019, <https://www.tabletmag.com/jewish-life-and-religion/280897/a-sweet-slice-of-jewish-history>.

Müller, Hilde. *Kochbuch*. Handwritten recipe book. Wien: private collection of author, ca. 1938-1950.

Hochstimm, Frida. *Koscheres Ambrosia. Ein jüdisches Kochbuch*. Wien: Sefer, 1959.

Hödl, Klaus. *Als Bettler in die Leopoldstadt: Galizische Juden auf dem Weg nach Wien*. Wien: Böhlau, 1994.

Hofbauer, Otto. 1911. "Krapfen von der Hausfrau," *Österreichs Illustrierte Zeitung* 23, March 5, no. 23, p. 572.

IKG [Israelitische Kultusgemeinde]. Matrikenamt. In *Tätigkeitsbericht 1933-36*, IKG, 110-116, table II. Wien: Verlag der Israelitischen [sic] Kultusgemeinde Wien, 1936.

IKG [Israelitische Kultusgemeinde]. *Tätigkeitsbericht 1933-36*. Wien: Verlag der Israelitischen [sic] Kultusgemeinde Wien, 1936.

IKG [Israelitische Kultusgemeinde]. History of IKG Vienna, accessed February 23, 2018, <https://www.ikg-wien.at/history-of-the-viennese-jewish-community/?lang=en>.

Illustrierte Katholische Presse. 1877. "Konserven- und Bisquit-Fabrik von Jakob Ebstein, Konditor und k.k. Privilegiums-Inhaber," April 1, p. 20.

Illustrierte Katholische Presse. 1877. Anzeige für Ebstein Produkte "Compots..." April 15, p. 16.

Jüdische Allgemeine. 2018. "Religion oder Abstammung," May 18, 2018, accessed June 13 2019, <https://www.juedische-allgemeine.de/religion/religion-oder-abstammung/>.

Jüdischen Korrespondenz. 1917. "Ausweis der Unterstützungen zu Ostern 1917 durch die Agudas-Jisroel," May 10, p. 3.

Jüdischen Korrespondenz. 1918. "Mazzoth für jüdische Kriegsgefangene," March 14, p. 4.

Jüdischen Korrespondenz. 1919. "Wiener Fragen," March 20, p. 11.

Jüdische Presse. 1920. "Advertisement: Pessach Kaffeezusatz," December 31, p. 8.

Jüdische Presse. 1921. "Advertisement: An Spezerei- und Delikatessenhändler," March 11, p. 7.

Jüdische Presse. 1921. "Advertisement: Ihr werdet fröhliche Ostern haben," January 14, p. 8.

Jüdische Presse. 1921. "Advertisement: Stollwerck – Osterschokolade," April 22, p. 11.

Karpath, Ludwig. *Jedermann seine eigene Köchin. 222 auserlesene Kochrezepte mit Ratschlägen und einer Betrachtung über Feinschmeckerei*. München: Knorr & Hirth, 1928.

Kauders, Marie. *Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche, sowie der Osterküche*. Jakob B. Brandeis: Prag und Breslau, 1903.

Kautsky, Benedikt. 1925. Löhne und Gehälter. *Schriften des Vereins fuer Sozialpolitik* (München), (169):108, cited in: <http://ww1.habsburger.net/de/medien/durchschnittliche-markt-und-schleichhandelspreise-fuer-lebensmittel-und-heizstoff-waren>, accessed December 9, 2015.

Keller, Fritz. *Das Wiener Marktamt 1938-1945*, Österreichische Historiker Kommission vol. 12, Wien: Oldenburg Verlag, 2004.

Kikeriki. 1889. "Ein Vorschlag aus kompetenten Kreisen," July 18, Nr. 57 (XXIX), p. 2.

Kikeriki. 1895. "Das Reichsrathbuffet in eigener Regie," (poem and cartoon), March 7, p. 2.

Kikeriki. 1899. "Menu," December 14, p. 3.

Kikeriki. 1910. "Wien, das moderne Troja," August 21, p. 3.

Koenig, Leah. "Cooking up Spain's Jewish Past," *Tablet*, April 18, 2012, accessed February 23, 2018, <http://www.tabletmag.com/jewish-life-and-religion/96987/cooking-up-spains-jewish-past>.

Kralovics-Nitsch, Christine, ed. *Festschrift: Brückengasse 1904 – Dörfelstrasse 2004 FS Wien 12: Von der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule für Mädchen (1904) zur Fachschule für wirtschaftliche Berufe*. Wien: FS Wien 12, 2004.

Kurzweil, Edith. *Briefe aus Wien. Jüdisches Leben vor der Deportation*. Wien: Turia + Kant, 1999.

Landmann, Salcia. *Koschere Kostproben. Rezepte aus Altösterreich für Feinschmecker*. Zürich: Müller-Rüschlikon, 1964 (1968 published in Vienna).

League of Nations, The International Institute of Intellectual Co-operation (1927). *Ouvrages remarquables parus dans différents pays au cours de l'année 1925*. Paris: Les Presses Universitaires de France, 1927.

Lederer, Therese [nee Krause]. *Koch-Buch für israelitische Frauen...* Budapest: Dessauer, 1876.

Lichtblau, A. (ed). *Als hätten wir dazugehört: österreichisch-jüdische Lebensgeschichten aus der Habsburgermonarchie; in Zusammenarbeit mit dem Leo Baeck-Institute New York und dem Institut für Geschichte der Juden in Österreich*, Wien: Böhlau, 1999.

Loebel, Taubes and Chajem Bloch, eds. *Jüdisches Jahrbuch für Österreich*. Wien: o. Vlg., 1932.

Löwy, D., "Jugenderinnerungen eines Greises aus dem Ghetto, Teil XXXV," *Die Neuzeit. Wochenschrift fuer politische, religioese und Cultur-Interessen*, no. 10, March 11, 1898, pp. 104-105.

Manufacture of Dried Blood, New Process by Chemist Dr. Sgalitzer (originally in: *Die Kaelte-Industrie*, October 1921:325). *Monthly Bulletin of Information on Refrigeration* (1922, 3:154).

Mayer, Thomas. "... dasz die eigentliche Rassenhygiene in der Hauptsache das Werk Reichels ist," In *Vorreiter der Vernichtung? Eugenik, Rassenhygiene und Euthanasie in der österreichischen Diskussion vor 1938, Zur Geschichte der NS-Euthanasie in Wien 3*, eds. Heinz Eberhard Gabriel and Wolfgang Hübner, 65-98. Wien: Böhlau Verlag, 2005.

Meldezettel Aussig 518. 1931. Sgalitzer, Friedrich Dr. Ing., Ilse Sgalitzer geb. Schubert, Gerhard und Marie. Collection: Archiv města Ústí nad Labem (Stadtarchiv Aussig).

Neue Freie Presse. 1884. "Die Wiener Koch-Kunstaussstellung," January 6, p. 5.

Neue Freie Presse. 1918. "Das Märchen vom Fasching," January 6, p. 8.

Neue Freie Presse. 1928. "Die sechste Kochkunstaussstellung," October 31, p. 9.

Neue Freie Presse. 1929. "Das Girl am Herd," November 27, p. 7.

Neue Freie Presse. 1935. "Die 'Modernen Kochkurse' (including dietary course, and boarding school)," September 8, p. 10.

Neues 8 Uhr Blatt. 1917. "Heinrich Mendl," [obituary] February 5, p. 3.

Neues Wiener Journal. 1925. "Das Kochbuch für Feinschmecker: Von Vorspeisen und anderen guten Dingen," May 13, p. 6

Neues Wiener Journal. 1927. "Advertisement: Aparte Vorspeisen (etc.)," March 20, p. 40.

Neues Wiener Journal. 1932. "Neuzeitliche Küche für die modern Frau," January 31, p. 23.

Neues Wiener Tagblatt (Tages-Ausgabe). 1867. "Gerichtssaal. Wien, 14. Juni," June 15, p. 4.

Neuigkeits-Welt-Blatt. 1904. "Kleine Anzeigen: In Döbling, Hauptstr. 37," March 13, p. 39.

Neuigkeits-Welt-Blatt. 1914. "Kleines Feuilleton. Der Faschingskrapfen." February 12, p. 27.

Nickerson, Jane, "Food News: Viennese cookery offered in new book," *New York Times*, December 5, 1952, p. 32.

Niederacher, Sonja. *Eigentum und Geschlecht: Jüdische Unternehmerfamilien in Wien 1900-1960*. Wien: Böhlau Verlag, 2012.

Österreichische Biographische Lexikon ab 1815 (website), search for "Schlesinger, Wilhelm (1869-1947)," accessed February 23 2018, http://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_S/Schlesinger_Wilhelm_1869_1947.xml;internal&action=hilite.action&Parameter=schlesinger.

Österreichische Biographische Lexikon ab 1815 (website), search for "Silberberg, Maximilian (Max) (1878-1946)," accessed February 23 2018, http://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_S/Silberberg_Maximilian_1878_1946.xml;internal&action=hilite.action&Parameter=silberberg.

Österreichische Nationalbibliothek. *Handbuch österreichischer Autorinnen und Autoren jüdischer Herkunft: 18. bis 20. Jahrhundert*. Wien: Walter de Gruyter, 2002.

Österreichisches Staatsarchiv. 2015. "Ohne Göd' ka Musi" Währungsgeschichte Österreichs, accessed December 8, 2015, <http://www.oesta.gv.at/site/6381/default.aspx#a2>.

Österreichisches Statistisches Landesamt. 1938a. *Statistisches Handbuch für den Bundesstaat Österreich*, volume XV Jahrgang. Wien: Österreichische Staatsdruckerei, 1938.

Österreichisches Statistisches Landesamt. 1938b. *Statistisches Jahrbuch für Österreich*, volume VIII and IX. Wien: Österreichische Staatsdruckerei, 1938.

Otruba, Gustav. "Meinl, Julius," *Neue Deutsche Biographie* 16 (1990), pp. 675-677, accessed February 23, 2018, <http://www.deutsche-biographie.de/pnd130218650.html>.

"Papers of Olga Grünberger Schiffer, 1835?-1982." Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University, Cambridge, MA, accessed February 6, 2019, <http://id.lib.harvard.edu/aleph/012072953/catalog>.

Peter, Peter. *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*. Wien: C. H. Beck, 2013.

Prager Tagblatt. 1936. "Ottilie Sgalitzer (obituary)," March 4, p. 15.

Prato Scheiger, Katharina. *Die süddeutsche Küche* [referring to the Habsburg empire]. Graz: Styria, 1903.

Rabinovici, Doron. *Instanzen der Ohnmacht: Wien 1938-1945: der Weg zum Judenrat*. Frankfurt am Main: Jüdischer Verlag, 2000.

Radio Wien. 1933. "München. 6:45. Rudolf Rösch: Ratschläge für die Zubereitung von Saucen," March 3, p. 48.

Radio Wien. 1935. "München. 6:30. Hausfrauenstunde; Eßt mehr rote Rüben, Vorschläge von Rudolf Rösch," November 22, p. 35.

Records of the Window Shop, 1939-1992. Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University, Cambridge, MA, accessed February 5, 2019, <https://hollisarchives.lib.harvard.edu/repositories/8/resources/7188>.

Reichspost. 1916a. "Beredte Händleranzeigen," August 29, p. 8.

Reichspost. 1916b. "Mazzes bleibt billig!" March 29, p. 3.

Rösch, Rudolf. *So kocht man in Wien! Ein Koch- u. Haushaltungsb. d. gut bürgerl. Küche*. München: Ernst Reinhardt, fall 1938.

Rösch, Rudolf. *Die fleischlose Kost. Bewährte Rezepte fuer die fleischlose Küche*. München: Ernst Reinhardt, 1939.

Rösch, Rudolf. *Hausfrauen, jetzt verwendet, was die Scholle spendet!* München: Ernst Reinhardt, 1940.

Rosenberg, Sidonie and Alice Urbach. *Das Kochbuch für Feinschmecker Vorspeisen, Torten, Bäckereien*. Wien: Moritz Perles, 1925.

Rosenberg, Sidonie and Emma Schreiber. *Das Kochbuch des Junggesellen 101 Rezepte für leicht herzustellende Gerichte*. Wien: Moritz Perles, 1926.

Rosenberg, Sidonie and Emma Schreiber. *Das Weekend-Kochbuch für das Wochenende-Häuschen. Suppen, kleine Speisen, Fleischspeisen, Mehlspeisen, Bäckereien, Puddinge...* Wien: Moritz Perles, 1928.

Rozenblit, Marsha L. *Reconstructing a National Identity: The Jews of Habsburg Austria during World War I*. Oxford: University Press, 2001.

Ruosso, Nira. *Passover Gourmet: Kosher*. New York: Adama Books, 1987.

Saphir, Moritz Gottlieb, “Pesther Salon,” *Der Humorist*, September 28, 1840, p. 791.

Saphir, Moritz Gottlieb, “Die Gastronomie Der Juden, oder: Vogls Garküche. Eine Jugenderinnerung,” *Der Humorist*, 1847, August 30, part I, pp. 1-2; and August 31, part II, pp. 1-2.

Saphir, Moritz Gottlieb, “Badner Kipfel,” *Der Humorist*, June 26, 1852, p. 1.

Schiff, Walter. Die Berufsverhältnisse in Wien und deren Entwicklung. *Mitteilungen aus Statistik und Verwaltung der Stadt Wien*, 2. Sonderheft, Jahrgang 1928. Wien: Gemeinde Wien, 1928.

Schlesinger, Wilhelm. *Vorlesungen über Diät und Küche: Lehrbuch für Ärzte und Studierende*. Wien: Urban & Schwarzenberg Verlag, 1917.

Schlesinger, Wilhelm. *Krankenkost im Haushalte. Hausbuch der Heilkunde* 1, Tagblatt-Bibliothek. 80/84. Wien: Steyrermühl, 1924.

Schlögl, Friedrich. Die Saison der Wurst ... Geschrieben im Winter 1881. In *Wienerisches. Kleine Culturbilder aus dem Volksleben der alten Kaiserstadt an der Donau*, Friedrich Schlögl, 100-109. Wien: Karl Prochaska, 1883 (2nd edition).

Schuppli, Ida and Betty Hinterer. *Grabnerhof-Kochbuch — Mit Besonderer Berücksichtigung der Kochkiste — Zum Gebrauche für Hausfrauen des Mittelstandes*. Wien: Deuticke, 1913.

Schuppli, Ida and Betty Hinterer. *Kochbüchlein für knappe Zeiten ... Ein Anhang zum Grabherhof-Kochbuch*. Wien: Deuticke, 1916.

Semrad, Bernd. 2005. “Vertrieben, verdrängt oder vergessen? Die Wiener Schule der Werbeforschung und ihre fachhistorischen Implikationen,” *Medien und Zeit, Kommunikation in Vergangenheit und Gegenwart*, 20, no. 4 (2004): 50-64.

Sgalitzer, Friedrich. 1921. “Manufacture of a food preparation from fresh blood U.S. 1,380,427. Filed 1920. Patented June 7, 1921,” USA: United States Patent Office, accessed February 23, 2018, <http://patentimages.storage.googleapis.com/pages/US1380427-0.png>.

Sgalitzer, Gerhard. *Phone conversation with author*, 11 May, 2018.

Silberstein, August, “Über die körperliche und geistige Existenz der Faschings-Krapfen. Eine karnevalistische Naturforschung,” *Der Humorist*, January 24, 1857, pp. 84-85.

Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1884. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, published 1885.

[Mittheilungen des statistischen Departments des Wiener Magistrates] *Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1899*. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, published 1901.

[bearbeitet von der Magistrats-Abteilung XXI fuer Statistik] *Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1906*. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, 1906.

[bearbeitet von der Magistrats-Abteilung XXI fuer Statistik] *Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1913* Wien: Verlag des Wiener Magistrates, published 1916.

Statistisches Amt der Stadt Wien. (1938a). *Statistisches Taschenbuch der Stadt Wien für das Jahr 1937*. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, 1938.

Statistisches Amt der Stadt Wien. (1938b). *Sonderheft des Jahrganges 1938*. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, 1938.

Staudacher, Anna. *Jüdische Konvertiten in Wien 1782-1868. Teil 1*. Wien: Peter Lang, 2002.

Staudacher, Anna. “... meldet den Austritt aus dem mosaischen Glauben,” *18000 Austritte aus dem Judentum in Wien, 1868-1914: Namen – Quellen – Daten*. Wien: Peter Lang, 2009.

Strack, Karl. *Aus dem deutschen Frauenleben 1. Theil*. Leipzig: Schlicke, 1873.

The Phrenological Journal and Science of Health, Volume 121, Publisher's Department, Reviews, The Fireless Cooker. November 1908, p. 8 [pages not in sequence in this volume], accessed July 19, 2017, <https://goo.gl/g48cyM>.

Torberg, Friedrich. *Die Tante Jolesch oder der Untergang des Abendlandes in Anekdoten*. Wien: Langen Müller, 1975.

Tragl, Karl Heinz. *Chronik der Wiener Krankenanstalten*. Wien: Böhlau Verlag, 2007.

Twersky, Jennifer ed. *Bubby's guide to traditional Passover cooking: a grandma's guide to a perfect Passover*. New York: Rite Lite Ltd, 2005.

Urbach, Alice. *So kocht man in Wien! Ein Koch- u. Haushaltungsb. d. gut bürgerl. Küche*. Wien: Zentralges. f. buchgewerbl. u. graph. Betriebe, 1938, 3rd edition; German publisher Ernst Reinhardt in Munich.

USHMM (United States Holocaust Memorial Museum) “Online Holocaust Encyclopedia: *Vienna*” accessed April 4, 2018, <https://encyclopedia.ushmm.org/content/en/article/vienna>.

USHMM “Online Holocaust Encyclopedia: *Theresienstadt*”, accessed April 4, 2018, <https://encyclopedia.ushmm.org/content/en/article/theresienstadt>.

USHMM (website). “Jewish-owned candy store in Vienna, owners Salo and Leo Rosner, ca. 1930, courtesy Paul Peter and Lucie Porges,” accessed February 5, 2018, <https://collections.ushmm.org/search/catalog/pa1156119>.

USHMM (website). "Jewish coffee house owner Greta Mayer (left) at her Viennese coffee house, ca. 1932-1938, courtesy of Fred Deutsch," accessed February 5, 2018, <https://collections.ushmm.org/search/catalog/pa1096345>.

Universitätsbibliothek Medizinische Universität Wien (website). "Schlagwortarchiv: Wilhelm Schlesinger (1869-1947): Vertrieben 1938 (118), " (last updated August 22, 2013), accessed February 23, 2018, <https://ub.meduniwien.ac.at/blog/?p=707>.

Verein zur Aufarbeitung der jüdischen Geschichte in Baden. "Es ging immer um den Menschen: Adolf Ignaz Mautner von Markhof (1801 – 1889)," accessed February 11, 2010, <http://www.jewishhistorybaden.com/people>.

Wadauer, Sigrid. "Ins Un/Recht setzten. Diffamierungen und Rehabilitierung des Hausierens." In *Das nennen Sie Arbeit? Der Produktivitätsdiskurs und seine Ausschlüsse*, eds. Nicole Colin and Franziska Schöszler, 103-124. Heidelberg: Synchron, 2013.

Walzer, Tina and Stephan Templ. *Unser Wien: 'Arisierung' auf österreichisch*. Wien: Aufbau-Verlag, 2001.

Welt-Ausstellung 1873 in Wien. *Officieller General-Catalog. Zweite vermehrte Auflage*. Wien: Verlag der General-Direction, 1783.

Wiener Caricaturen. 1896. "Theater Caricaturen: 'Die lebende Bruecke.'" June 7, p. 3.

Wiener Caricaturen. 1897. "Vertrauliche Gedanken des Moriz Schubyak," June 10, p. 2.

Wiener Caricaturen. 1907. "Die Ischler Salon-Dirndl," August 25, p. 1.

Wiener Caricaturen. 1910. "Unwiderleglicher Beweis," Mai 15, p. 7.

Wiener Institut für Strauss-Forschung (website). "The Wedding of Johann Michael Strauss in 1762," accessed November 20 2015, http://www.johann-strauss.at/wissen/faelschung_e.shtml.

Wiener Mittagsausgabe. 1938. "Ein Prozess durch drei Instanzen," December 10, pp. 3-4.

Wiener Zeitung. 1929. "Firmenprotokollierungen," June 7, p. 18.

Wolf, Rebekka Heinemann. *Kochbuch für israelitische Frauen: enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten, mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung*. Berlin: J. Kauffmann, 1896.

World Jewish Congress (website). 2017. "Julius Meinl, President Euro-Asian Jewish Congress," accessed February 23, 2018, <http://www.worldjewishcongress.org/en/bio/julius-meinl>.

Zeitschrift des österreichischen Ingenieur-Vereines für das Jahr 1855. Wien: Karl Gerold's Sohn, 1855.

Ziegenbein, Hans and Julius Eckel. *Was koche ich heute? - (Wiener Küche) - 2100 Speisenfolgen der einfachen Küche, feinen Küche, Sparküche, Kleinhaushalts- und Schnellküche ...*Wien: Wehle & Höfels, 1931.

Zwerger, Veronika and Ursula Seeber, eds. *Küche der Erinnerung. Essen und Exil.* Wien: new academic press, 2018.