

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

Mitarbeiter und Preisrichter.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## Mitarbeiter und Preisrichter.

Außer den vielen deutschen Hausfrauen, welche eine Menge vorzüglicher Recepte geliefert haben, sind bei vorliegendem deutschen Preis-Kochbuche folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beteiligt:

### a. Bearbeiter und General-Revisoren:

- C. D. Fleischhauer, Küchenmeister und I. Vorsitzender des internat. Kochkunst-Vereins in Leipzig.  
A. Elker, Küchenmeister beim Grafen Strachwitz auf Schloß Rammenitz.

### b. Mitarbeiter und Preisrichter:

- Herr C. Jaedike, Mundkoch und Backmeister Sr. Maj. Kaiser Wilhelm II. (Revision und Beiträge zu den Recepten über Wildpret.)  
Herr Bruno Kiehl, Küchenmeister Sr. Maj. des Königs von Sachsen. (Preisrichter für verschiedene Teile z. B. „Das Tranchieren“.)  
Herr C. Koenig, Hoffkücheninspektor und Chef der Hofküche Sr. Kgl. Hoh. des Großherzogs von Sachsen-Weimar. (Preisrichter für die Abhandlungen über das „Arrangement von Tafeln“ u.)  
Herr H. Meyer, Küchenmeister Sr. Kgl. Hoh. des Fürsten von Hohenzollern. (Preisrichter für die Recepte u. über das „Einnachen der Früchte“.)  
Herr Karl Markl, Küchenmeister Sr. Durchl. des Fürsten Hohenlohe-Schillingsfürst, Statthalters von Elsaß-Lothringen. (Preisrichter.)  
Herr E. Krauß, Küchenmeister im Hôtel Weidenhof in Elberfeld. (Preisrichter für verschiedene Abhandlungen, sowie Revision und Beiträge zu den Recepten für Kompotte und Gemüse.)

- Herr C. Stulz, chef de cuisine im Restaurant Pfordte in Hamburg a/C. (Revision und Beiträge zu den Rezepten Fische, Krebse, Muscheln u., sowie Revision der Recepte zu Getränken.)
- Herr F. C. Binz, Fabrikbesitzer in Durlach. (Abhandlung über die Bereitung von Früchteweinen.)
- Herr Eugen Bechtel, Küchenmeister im Café, Restaurant und Conditorei Th. Bechtel in Stuttgart. (Revision und Beiträge zu den Rezepten für Pasteten, Eis oder Gefrorenes u.)
- Herr Albert Neu, Conditior in Karlsruhe. (Revision und Beiträge zu den Rezepten für Kuchen und Torten u.)
- Mehrere andere namhafte Conditoren haben die Recepte zu Feinbackwerk, Weihnachtsbäckereien, Hefenbackwerk u. geprüft, verbessert und durch wertvolle Beiträge vermehrt.

### c. Mitarbeiterinnen,

denen für größere Beiträge und Abhandlungen Preise zuerkannt wurden:

- Frau Lonny von Bülow, geb. von Prittwitz und Gaffron in Bunzlau. (Se ein Preis für die Abhandlung über das „Arrangement von Tafeln“ und für den Aufsatz „Die praktische Verwertung von Speisereften und Abfällen in Küche und Haushalt.“)
- Frau Caroline Mayne in Traunstein. (Preis für die Recepte zum „Tisch für Kranke und Genesende.“)
- Frau Bürgermeister Hilda Mehnert in Ehrenfriedersdorf. (Preis für die Abhandlung über das „Tranchieren“.)
- Frau Th. Pelissier in Frankfurt a. M. (Preis für den Aufsatz über die „Kost für Kranke und Genesende nebst Speisezettel“.)
- Frau E. von Schulz, geb. von Knoblauch in Stendal. (Preis für den Aufsatz über „Gesellschafts- und Festessen“.)

\* \* \*

Für „Recepte“ wurden einer großen Anzahl deutscher Frauen im ganzen nahezu 300 Preise zuerkannt.