

»AUS DEN FEINSTEN HOFPRODUCTEN HERGESTELLT« – ZUR QUALITÄT VON NAHRUNGSMITTELN SÄCHSISCHER HOFLIEFERANTEN 1871-1914

Mario Kliewer

Im Vorwort seines autobiographischen Kinderbuchs »Als ich ein kleiner Junge war« spekuliert Erich Kästner was passiert wäre, käme Friedrich August III. in die Fleischerei Rarisch, deren Ladengeschäft sich zur Zeit des Deutschen Kaiserreichs in der Prager Straße befand, um ein »paar heiße Altdeutsche, mit viel Senf, zum Gleichessen« zu bestellen. Ohne große Ehrfurcht, so vermutet der Schriftsteller, hätten die Verkäuferinnen den sächsischen König gefragt, ob er seine Würste »[m]it oder ohne Semmel« bevorzuge.

Dass der Wettiner seine Einkäufe nicht selbst erledigte, dass er zudem nicht mal eben um die Ecke des Residenzschlosses Würstchen mit Senf essen ging, das war Kästner durchaus bewusst. Seine fiktive Episode diente der Veranschaulichung des guten Verhältnisses zwischen Dresdner Bevölkerung und Monarch. En passant skizzierte der Autor dabei die Relevanz des Einzelhandels in der Konsumkultur des kaiserzeitlichen Dresden. Nicht selten, so führt er weiter aus, habe man den sächsischen Monarchen in der Weihnachtszeit um 1900 durchaus entlang der festlich geschmückten, »schimmernden Schaufenster« der Läden in der Prager Straße flanieren sehen. Kurz vor seiner Rückkehr ins Dresdner Stadtschloss sei dieser dann für einen Moment »vor Lehmann & Leichsenring [...] stehen« geblieben.¹ Nicht Rarischs heiße Würste mit Senf regten den Appetit des Monarchen demnach an, es waren die exquisiten Nahrungs- und Genussmittel im Schaufenster der renommierten Delikatessen- und Kolonialwarenhandlung, die der sächsische König regelmäßig von seinen Köchen zubereitet bekam.

Nahrungsmittelqualität im Deutschen Kaiserreich

Die Qualität dieser Nahrungsmittel unterlag den Kriterien der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik. Farbe, Konsistenz, Geschmack und Aroma galten als zentrale Merkmale bei der Auswahl von Zutaten für die exquisite Küche. Auch wenn dies heute, angesichts breiter öffentlicher Diskurse zur Nahrungsmittelqualität banal erscheinen mag, für die Ernährungsgeschichte war es lange Zeit keine Selbstverständlichkeit. Die Qualität von Nahrungsmitteln zur Zeit des Deutschen Kaiserreichs wurde vorwiegend unter den Prämissen industrieller Rahmenbedingungen erforscht. Sie galt als Indikator für die Einhaltung von Normen und Sicherheitsstandards. Aus Sicht der Zeitgenossen im Deutschen Kaiserreich sowie aus der Perspektive der (vorwiegend west-) deutschen Geschichtsschreibung nach dem Zweiten Weltkrieg erscheint das zunächst plausibel. So ermöglichte die Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung den meisten europäischen Ländern spätestens seit den 1870er Jahren eine überwiegend flächendeckende Versorgung ihrer Bevölkerungen. Von Sachsen aus betrachtet fanden die letzten Hungersnöte in Europa Mitte des 19. Jahrhunderts an den Rändern des Kontinents statt. Die Nahrungsmittelindustrie konnte somit als kulturelles Erfolgsmodell gesehen werden.² Zugleich wurden industriell hergestellte Nahrungsmittel seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aber auch regelmäßig kritischen Revisionen unterzogen. Auf Fälschungen und öffentliche Skandale folgten gesellschaft-

liche Debatten mit dem Ziel Normen und Standards für sichere Lebensmittel auszuhandeln.³ Diesen Positionen widmete sich zunächst auch die westdeutsche Ernährungsgeschichte, was unter anderem am eigenen Erfahrungshorizont lag. In der Nachkriegszeit hatte Versorgungssicherheit eine hohe Priorität, die viel zitierte »Fresswelle« wurde vor allem durch industriell hergestellte Nahrungsmittel gewährleistet. Im historischen Rückblick auf das Deutsche Kaiserreich geriet daher vorrangig die »gute Qualität« in den Fokus – ein Niveau, das vor allem Sättigung versprach. Normen für Lebensmittelqualität betrachtete man demnach als Mittel zur Versorgungssicherheit. Kulinarische oder geschmacksästhetische Überlegungen nahmen untergeordnete Rollen ein.

Jenseits dieses Sättigungshorizontes existierte aber immer auch eine exquisite Küche, die Nahrungsmittel entsprechend ihrer Potentiale für die ästhetische Ausgestaltung

von Gerichten und Menüfolgen bewertete. Selbstverständlich kann man diese Küche nicht ohne ihre technischen, wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen betrachten. Sie wurde zudem stets durch das Nahrungsmittelangebot, zeitgenössische kulinarische Diskurse sowie politische, wirtschaftliche und soziale Rahmenbedingung geformt. Vor allem aber war sie eine kulinarische Avantgarde und damit häufig ein Indikator für spätere geschmackskulturelle Entwicklungen. Mit anderen Worten beeinflussten ästhetische Muster, die in der exquisiten Küche entwickelt wurden, nicht selten die gesellschaftlich breiter orientierte Esskultur auf niedrigeren Kochniveaus. Zudem – auch das soll im Folgenden am Beispiel der Residenzstadt Dresden und des königlichen Hofes um 1900 skizziert werden – wirkte die exquisite Küche auf verschiedene Weise auch in die jeweilige zeitgenössische Gesellschaft hinein. In der modernen Konsumgesellschaft



1 | Blick in die Dresdner Hauptstraße mit Wochenmarkt um 1900, Fotografie, Ermenegildo Antonio Donadini (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0400367).

des deutschen Kaiserreichs basierten ihre ästhetischen Muster vor allem auf dem Eigengeschmack von Zutaten. Neue Massenmedien und umfassende Distributionsnetze für Nahrungsmittel, die vorrangig auf dem Einzelhandel basierten, förderten deren Verbreitung. Auch Kochbücher oder Nahrungsmittelgeschäfte transportierten kulinarische Muster über exklusive Konsumformationen, wie den Dresdner Königshof hinaus. Dieser wiederum wusste die neuen strukturellen Bedingungen für sich zu nutzen.

Qualitätsmuster bei Fleischwaren

Als Zutaten der exquisiten Küche um 1900 empfahl bereits der Dresdner Hofküchenmeister Friedrich Tuiskon Baumann, »[i]n erster Linie [...] die Stoffe zu berücksichtigen, welche [...] auf der Höhe ihrer Güte stehen«. ⁴ Der zeitgenössische Kochbuchdiskurs klärt auf, was man darunter verstehen könne, wobei, wie noch heute, vor allem Fleisch im Mittelpunkt der kulinarischen Betrachtungen stand. Eine gute Qualität von Rindfleisch beispielsweise erkenne man an seiner dunkelroten Farbe, einer zart faserigen Schnittstelle, gelblich weißem Fett und einer Beschaffenheit, die dem Fingerabdruck widerstehe, schrieb Ernst Löbnitzer in seinem »Großen Deutschen Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche«. Kalbfleisch hingegen sollte saftig, rosa, mit durchschimmerndem und zart weißem Fett sein. Auch anderen Fleischsorten ordnete der Begründer einer Dresdner Kochschule derlei Merkmale zu und dokumentierte damit ästhetische Ansichten zur Fleischqualität, die im Deutschen Kaiserreich nicht nur unter Köchen sondern auch beim Fleisch verarbeitenden Gewerbe zu finden waren (Abb. 2). ⁵

Der Berliner Fleischermeister Hermann Koch trug 1910 in seinem Kochbuch »Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren« Rezepte von Kollegen aus allen Regionen des deutschen Kaiserreichs zusammen. ⁶ Aus Dresden erhielt er Beiträge von

acht Fleischermeistern, darunter Adolf Rarisch, dessen Fleischwarengeschäft Erich Kästner in seinen Erinnerungen ein literarisches Denkmal setzte, und Paul Gießgen. Beide waren Mitglieder der Dresdner Fleischerinnung. Gießgen erhielt zudem 1899 ein sächsisches Hoflieferantprädikat verliehen. Er belieferte den Hof mit exquisiten Fleisch- und Wurstwaren. ⁷ Zu den Rezepten gehören sogenannte Dresdner Appetitwürstchen, eine Sächsische Eisenbahnwurst und Dresdner Schweinsroulade. Besonders exquisit war die sogenannte Dresdner Trüffelroulade. ⁸ Die Anweisungen legen unterschiedlichen Wert auf die Qualität der Zutaten. War für die Eisenbahnwurst Fleisch von geringem oder gutem Qualitätsniveau ausreichend, sollte es für Dresdner Appetitwürstchen Zutaten von guter oder gehobener Qualität sein. Die Trüffelroulade erhielt ihre exquisite Qualität, wie ihr Name verrät, durch die Veredelung von frischem Schweinefleisch mit echten Trüffeln. ⁹

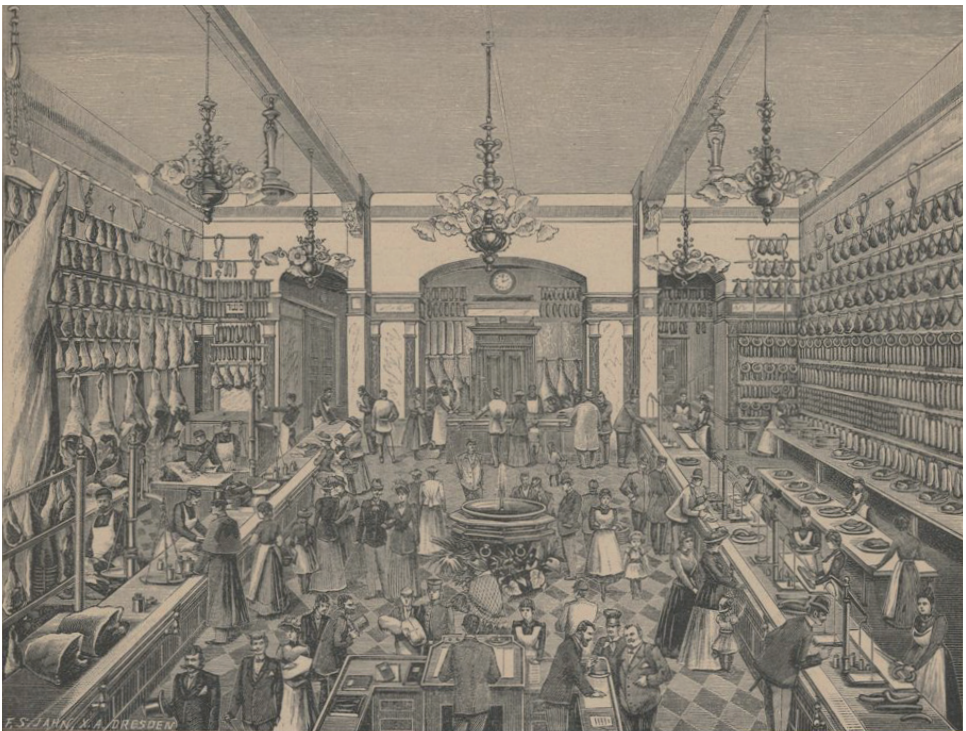
Die Dresdner Appetitswurst sollte Rindfleisch »etwas fett aber ohne Sehnen«, mageres sowie durchwachsenes Schweinefleisch und außerdem »frische[n] Rückenspeck« enthalten. Für die Herstellung der Rohmasse wurde das Fleisch gewogen, mit Salpeter, Salz, weißem Pfeffer, Paprikagewürz, Rohrzucker und Kardamom gewürzt und sodann in Därme gefüllt. Zuletzt trocknete man die Würste an der Luft und räucherte sie über Rotbuchenspänen, was ihnen ihr spezifisches Aroma und die ihnen eigene »kastanienbraune Farbe« verlieh. ¹⁰ Die Rezepte wurden, wie Hermann Koch betont, vor ihrer Veröffentlichung im ganzen Kaiserreich, »in einzelnen Städten und Gegenden oder von hervorragenden Fabrikanten als Geheimnis bewahrt«. ¹¹ Ein Grund dafür war wirtschaftliche Konkurrenz. Die qualitativen Unterschiede, die beispielsweise die beiden im Kochbuch abgedruckten Rezepte für Dresdner Appetitwürstchen aufweisen, erklären sich durch ihre Entwicklung in verschiedenen Fleischereien in der sächsischen Residenzstadt.

Auffällig sind zudem die lokalen oder

regionalen Warenbezeichnungen, die unter anderem mit einer Ausdifferenzierung der Sortimente zusammenhingen. Priesen Dresdner Fleischermeister ihre Produkte noch zehn Jahre vor der Jahrhundertwende lediglich durch die Angabe von Fleischsorten und Preisen an, so entwickelte sich die lokale Herkunft bis 1900 immer häufiger zu einem zentralen Qualitätskriterium. Zu den Gründen dafür gehörte das rasante Anwachsen des Fleischwareneinzelhandels. Steigende Konkurrenz führte zu einer allgemeinen Qualitätssteigerung und zur Suche nach neuen Alleinstellungsmerkmalen.¹²

Im Fleischhandel hing das Entstehen dezentraler Ladenstrukturen in Deutschland zudem mit einer Binnendifferenzierung des Gewerbes zusammen. Während sich einige Fleischermeister weiterhin auf das Schlachten und den Viehhandel konzentrierten, spezialisierte sich die Mehrheit vor allem in Großstädten des Kaiserreichs auf den Ver-

kauf von Wurst- und Fleischwaren.¹³ Die Einrichtung zentraler Schlachthöfe und die Industrialisierung des Schlachtwesens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trugen zu dieser Entwicklung bei. Auch in Dresden wuchs die Zahl der Wurst- und Fleischwarengeschäfte. Im Jahr 1870, neun Jahre nach Einführung der sächsischen Gewerbefreiheit gab es 203 Geschäfte in der Residenzstadt. Bis 1880 stieg deren Zahl auf 308 Geschäfte. Weitere zehn Jahre später wies das Dresdner Adressbuch schon die Adressen von 379 Fleischern auf. Die größte Entwicklung fand allerdings, wie bereits angedeutet, zwischen 1890 und 1900 statt. Die Geschäftszahl stieg in diesem Jahrzehnt auf 569. Im Jahr 1910 schließlich gab es in Dresden 615 Fleisch- und Wurstwarenhandlungen. Somit verdreifachte sich deren Anzahl in den rund vierzig Jahren des Deutschen Kaiserreichs.¹⁴ Diese quantitative Entwicklung lässt sich für den gesamten Einzelhandel



2 | Ausschnitt aus der Fleischerei und „Wurstwaren-Fabrik“ mit Verkaufsraum von E. W. Niedenführ. F. W. Gottlöber Nachfolger, um 1900 (Stadtarchiv Dresden, Sig. F2.028).

beobachten. In Sachsen wuchs die Zahl der Einzelhandelsgeschäfte vor allem infolge der 1861 eingeführten Gewerbefreiheit. Wie in den meisten anderen deutschen Städten entwickelte sich auch in Dresden eine moderne städtische Einzelhandelsstruktur für die Distribution von Nahrungsmitteln. Der Konsumhistoriker Heinz-Gerhardt Haupt bezeichnete das 19. Jahrhundert deshalb als »goldene[s] Zeitalter des Einzelhandels«. ¹⁵

Vom Kolonialwaren- zum Delikatessenhandel

Die »Delicatessen-, Südfrucht- und Colonialwaaren-Handlung Lehmann & Leichsenring«, deren Schaufenster Friedrich August III. laut Kästner gerne betrachtete, avancierte im Kaiserreich zu den ersten Dresdner Adressen für den Kauf von Nahrungsmitteln und somit zu einem Garanten für gehobene und exquisite Qualität. Das verdeutlicht unter anderem die Verleihung des Prädikats königlich sächsischer Hoflieferant an Leberecht Leichsenring im Jahr 1892, die eine mehrjährige regelmäßige und tadellose Lieferung von Nahrungsmitteln exquisiter Qualität an die Hofküche voraussetzte. ¹⁶ »Lehmann & Leichsenring« führten Austern, Gänseleberpasteten und andere Feinkostprodukte im Sortiment. Auch Südfrüchte und sogenannte Kolonialwaren wie Kaffee, Tee, Zucker oder Schokolade wurden verkauft. Carl Lehmann und Leberecht Leichsenring führten das Geschäft seit 1873. Sie hatten dieses von Horst Feilgenhauer übernommen, dessen Portfolio vorrangig Kolonialwaren umfasste. Mithilfe von Leichsenrings Expertise im Handel mit Südfrüchten und Feinkostprodukten wurde der Schwerpunkt in den folgenden Jahren sukzessive aus dem Kolonialwaren- in das Delikatessen- und Südfruchthandelsegment verlegt. ¹⁷ Diese Verlagerung war bis zur Jahrhundertwende abgeschlossen. Das zeigen Reklameanzeigen, die »Lehmann & Leichsenring« im Jahr 1900 in verschiedenen Ausgaben des Dresdner Anzeigers veröffentlichten (Abb. 3), der seit dem 18. Jahrhundert erschien. Im

Lehmann & Leichsenring,
 Königl. Hoflieferanten.
 Brager Straße 15,
 empfohlen täglich frisch:
Cranberries, Nince-Aprikotpies
 — — — — —
Veal & Ham, Gänseleberpie,
 à 20, 30 und 50 Pf., 100, 120 Pf.,
frische, prächtige Avanas, Pfund 150 Pf.,
frische, echte Périgord-Trüffel,
sehr schöne, grosse Gurken, Stück 70 Pf.,
Brager Schinken,
 der beste zum Kochen und Backen, hiermit giebt es
 bekanntlich keinen Ersatz,
 — — — — —
 Pfund 125 Pf. — — — — —
Beste zarte Châlons-Poularden,
junge Truten, feinste Schnepfen,
belgische Rothhühner, ital. Tauben.

3 | Reklameanzeige des Geschäfts Lehmann & Leichsenring (Dresdner Stadtanzeiger, Ausgabe 01.12.1900).

Kaiserreich gehörte das Anzeigenblatt zu den wichtigsten Dresdner Tageszeitungen. Viele Dresdner Nahrungsmittelhändler bewarben ihre Warensortimente dort mit regelmäßig veröffentlichten Reklameanzeigen. ¹⁸ Zur Jahrhundertwende priesen »Lehmann & Leichsenring« aus dem Kolonialwarenssegment vor allem indische Teesorten an. Weitere klassische überseeische Waren wie Kaffee, Zucker oder Schokolade, die in Dresden noch um 1850 zu den exquisiten Nahrungs- und Genussmitteln gehörten, waren um 1900 nicht mehr Bestandteil ihrer Reklame. Als Massenprodukte waren sie für viele verfügbar. Da das Angebot »Lehmann & Leichsenrings« jedoch auf ein exklusives und kaufkräftiges Publikum zielte, wurden frische englische Austern, Gänseleberpasteten aus Straßburg, russischer Astrachan-Kaviar oder erlesene Weine inseriert. ¹⁹ Die Herkunft, aufwendige Herstellungsverfahren, eine naturbedingte Seltenheit und natürlich ihr erlesener Geschmack verliehen diesen Waren den kulturellen Nimbus von exquisiter Qualität.

Zeitgleich stieg zwischen 1870 und 1910 die Anzahl der verzeichneten Kolonialwarenhandlungen in den Dresdner Adressbüchern um insgesamt 125 Prozent von 205 auf 462 Geschäfte.²⁰ Gehörten überseeische Waren um 1800 aufgrund ihrer Seltenheit noch zu den exquisiten Produkten, deren exklusiven Konsum sich nur Vermögende leisten konnten, so führte die zunehmende wirtschaftliche Integration lokaler Märkte in den globalen Handel und das Anwachsen des Distributionssektors dazu, dass sich Kaffee, Zucker oder Schokolade bis 1900 zu Massengütern entwickelten, die nur noch dem gehobenen Segment zugerechnet wurden, nicht mehr den exquisiten Spitzenprodukten. Kolonialwaren sanken im Ansehen. Befördert wurde dies durch neue massenmediale Reklamemethoden und einen öffentlich geführten Kolonialdiskurs in der deutschen Bevölkerung seit den 1880er Jahren. Beides führte zwar zum Anstieg der Nachfrage nach Kolonialwaren, die Produkte sanken aber aus kultureller Sicht von Nahrungsmitteln von exquisiter zu solchen von gehobener Qualität ab. Ihre exotische Herkunft hatte die Aura des Exquisiten verloren. Ihr Geschmack war den meisten Zeitgenossen im Deutschen Kaiserreich bekannt. Die Schwerpunktverlagerung im Sortiment von »Lehmann & Leichsenring« war somit Bestandteil eines umfassenderen konsumhistorischen Prozesses. Der Delikatessenhandel etablierte sich als neue Geschäftsbranche, die dem Bedürfnis nach exklusiven Nahrungsmitteln entgegen kam. Waren es 1870 noch fünf Läden im gesamten Dresdner Stadtgebiet, so verzeichnete das Adressbuch des Jahres 1900 schon 95 Delikatessenhandlungen. Zuzüglich der Geschäfte, die wie »Lehmann & Leichsenring« beiden Branchen angehörten, stieg die Anzahl der Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte in dreißig Jahren um insgesamt 147 Prozent.²¹ Bis 1900 verfügte Dresden somit über ein weit verzweigtes Distributionsnetz für Delikatessen, das für Konsumenten von Nahrungsmitteln gehobener und exquisiter Qualität kaum Wünsche offen ließ.

Hoflieferanten und Küchengärten

Das Prestige, mit dem ein Hoflieferantenprädikat den Qualitätsdiskurs im Deutschen Kaiserreich aufladen konnte, verdeutlicht die eher untypische Bewerbung des Gewürz- und Fruchtextrakteprouzenten Carl Louis Naumann im Jahr 1873. Naumann wollte den Reklameeffekt des Prädikats nutzen, um mit seinen Extrakten industriell hergestellte Mittel zur Nahrungsmittelergänzung auf dem regionalen und überregionalen Markt zu positionieren. Seine Präparate seien, so betonte er »aus den feinsten Hofproducten« hergestellt.²² Sein Antrag wurde positiv, jedoch eher nüchtern beantwortet.

Hofkoch Friedrich Tuiskon Baumann ließ dem Oberhofmarschallamt auf Nachfrage mitteilen, dass »die fraglichen Präparate [...] zum großen Theile bei der Bereitung von Speisen angewendet worden [seien]« und betonte »die vorzügliche Qualität der Extracte«.²³ Dem fügte Oberhofmarschall Hans Freiherr von Könneritz folgendes hinzu: Die »Verwendung der Extracte in der Hofküche [erfolgte] nur bei umfänglichen Arbeiten, wo die Arbeitskräfte und Zeit nicht [ausreichten] oder dann, wenn die Jahreszeit die Naturalien nicht in gehöriger Menge oder Frische« biete.²⁴ Die Verleihung des Hoflieferantenprädikates an Naumann muss somit eher als Akt höfischer Konsumpolitik und Wirtschaftsförderung gesehen werden.

Ex negativo verweist dies auf die Bevorzugung saisonaler und frischer Zutaten durch die Hofküche. Dass diese in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch aus den eigenen Küchengärten bezogen wurden, konnte ich im Rahmen meiner Forschungen zum sächsischen Königshof nicht nachweisen. Selbst die »Tage-Zettel über den Aufgang bei der König[lichen] Hofküche«, die in Sachsen vor allem für bestimmte Festlichkeiten überliefert sind, geben keine Hinweise auf derlei Herkunftsangaben. Obst, Gemüse und Kräuter wurden durch Einkäufer auf lokalen Wochenmärkten oder von königlich sächsischen Hoflieferanten bezogen.²⁵

Dennoch möchte ich zum Schluss zwei Thesen für anschließende Forschungen skizzieren: Zum einen waren ästhetische Merkmale von Nahrungsmitteln in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gerade hinsichtlich der Bewertung von saisonalen Gartenerzeugnissen maßgeblich. Sollten diese also für die exquisite Kulinarik verwendet worden sein, dann basierte ihre Auswahl höchstwahrscheinlich auf dem tradierten, impliziten Wissen des Küchenpersonals und wurde vor allem durch Ausbildung weitergegeben. Zweitens könnte Zutaten aus Küchengärten, so sie denn in der Konsumgesellschaft des Deutschen Kaiserreichs alle geforderten

Qualitätskriterien erfüllten und verwendet wurden, auf den höfischen Tafeln ein repräsentativer Nimbus umgeben haben, der ihren Genuss attraktiv machte. Dies erscheint nicht nur durch die Hinwendung der kulinarischen Ästhetik zum Eigengeschmack der Zutaten plausibel, auch die vergleichsweise geringen Mengen, die die Gartenernte eingebracht haben dürfte, legen dies nah. Ähnlich wie Einzelhändler mit Hoflieferantenprädikat könnten Küchengärten um 1900 als kulturelle Alternative zur Nahrungsmittelindustrie angesehen worden sein. Belege dafür stehen allerdings noch aus.

1 Kästner, Erich: Als ich ein kleiner Junge war, München 1996, S. 11-12. Der folgende Aufsatz basiert auf meiner im Jahr 2015 veröffentlichten Dissertation: Kliewer, Mario: Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900, Ostfildern 2015.

2 Vgl. u.a. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt. a.M. 2001, S. 187-208.

3 Vgl. Hierholzer, Vera: Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871-1914, Göttingen 2010.

4 Vgl. Eiben, Georg / Baumann, F[riedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche) Anrichten und Herumreichen, in: Blüher, Paul Martin / Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch

- Deutsch - Englisch (und anderen Sprachen) 1. und zweiter Bd., Leipzig 1893/1894, S. 61. Vgl. auch die Ausgabe: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul (Hg.): Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901. Zur historiografischen Einordnung dieses kulinarischen Nachschlagewerks vgl. Krüger, Benedikt: *Dresdner Kochbücher und Dresdner Rezepte um 1900 – Eine Bestandsaufnahme*, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur – Dresden um 1900*, Stuttgart 2013, S. 241.
- 5 Vgl. Löbznitzer, Ernst: *Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche*, 2. unveränderte Aufl., Dresden 1905, S. 132-137. Zu Löbznitzer vgl. außerdem: Krüger 2013, S. 241-242.
- 6 Koch, Hermann: *Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren*. Unter Mitwirkung vieler hervorragender Wurstfabrikanten. Bearbeitet von Hermann Koch. Gerichtlicher Sachverständiger für Fleisch- und Wurstwaren am Landgericht I II und III Berlin und am Kammergericht, Berlin [um 1910].
- 7 Vgl. Verzeichnis der Mitarbeiter an der fünften Auflage des Werkes ‚Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren‘ in alphabetischer Folge, in: Ebd., S. XI-XV.
- 8 Vgl. *Dresdner Appetitwürstchen*, in: Koch [um 1910], S. 49-50; *Sächsische Knackwurst*, in: Ebd., S. 51-52; *Sächsische Leberwurst*, in: Ebd., S. 109-110; *Dresdener Fleischwurst*, in: Ebd., S. 121; *Sächsische Eisenbahnwurst*, in: Ebd. S. 143; *Dresdener Schweinsroulade*, in: Ebd., S. 164; *Dresdener Trüffel-Roulade*, in: Ebd., S. 165.
- 9 Ebd.
- 10 Vgl. *Dresdner Appetitwürstchen*, in: Koch [um 1910], S. 49-50. Sowie meine Analyse der beiden Rezepte in: Klierer 2015, S.79-82.
- 11 Vorwort zur zweiten Auflage, in: Koch [um 1910], S. III-IV.
- 12 Die Preislisten beispielsweise, die *Dresdner Fleischermeister* am sächsischen Hof einreichten, wiesen ab 1890 immer häufiger Produkte mit lokalen oder regionalen Herkunftsbezeichnungen auf. Vgl. SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. IX, Akte 6/2: *Fleisch-Lieferungen für die königlich Sächsische Hofküche* betreffend.
- 13 Vgl. Spiekermann, Uwe: *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914*. Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte. Band 3, München 1999, S. 165-166.
- 14 Vgl. *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Haupt- und Residenzstadt Dresden für das Jahr 1870*. II. Abtheilung. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1870, S. 177-178; *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1880*, II. Abtheilung. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1880, S. 195-197; *Wohnungs- und Geschäfts-Handbuch der königlichen Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1890*. Zweiter Theil. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1890, S. 235-238; *Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1900*. *Vierter Theil. Verzeichniß der Berufsklassen und Gewerbetreibenden*, Dresden 1900, S. 50-51; *Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1910*. *Vierter Teil. Verzeichnis der Berufsklassen und Gewerbetreibenden*, Dresden 1910, S. 62-65.
- 15 Haupt, Heinz-Gerhardt: *Konsum und Handel. Europa im 19. und 20. Jahrhundert*, Göttingen 2003, S. 110.
- 16 Vgl. SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 21: *Verleihung von Hofprädikaten 1891-1893*, Bl. 78: *Verleihungsdekret für den Kaufmann Leberecht Robert Leichsenring Inhaber der Firma Lehmann & Leichsenring vom 03.05.1892*.
- 17 Vgl. SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12e: *Prädikate 1902-1918*, Bl. 74: *Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch das Oberhofmarschallamt zum zweiten Gesuch Leichsenring vom 18.04.1905*.
- 18 Vgl. u.a. *Kummer, Friedrich: Dresdner Anzeiger. Seine Geschichte von 1730 bis zur Gegenwart*. Zur ersten deutschen Städteausstellung 1903, Dresden 1903.
- 19 Vgl. u.a. *Dresdner Anzeiger*, 12.04.1900, S. 16.; Ebd., 01.12.1900, S. 21; Ebd., 05.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 20.
- 20 Vgl. *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Haupt- und Residenzstadt Dresden für das Jahr 1870* (wie Anm. 14.), S. 191-194; *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1880* (wie Anm. 14.), S. 215-217, 219; *Wohnungs- und Geschäfts-Handbuch der königlichen Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1890* (wie Anm. 14.), S. 227, 261-264; *Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1900* (wie Anm. 14.), S. 50-51, 92-94; *Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1910* (wie Anm. 14.), S. 51, 97-100.
- 21 Ebd.
- 22 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 214-215: *Schreiben an das Oberhofmarschallamt von Carl Louis Naumann vom 07.05.1873*.
- 23 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 216-217: *Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 10.05.1873*.
- 24 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 219: *Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 26.06.1873*. Sächs HStAD, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12b: *Prädikate 1853-1876*, Bl. 132: *Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch den Oberhofmarschall zum Gesuch Naumann vom 25.06.1873*.
- 25 Vgl. beispielsweise: SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VI, Akte 127: *Extraordinaria bei der Hofwirtschaft im Jahre 1899*.