



## Auszug

aus den Recensionen über mein „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“, wie mir diese von Journalen und Collegen zugekommen sind.

---

### Neues Pester Journal.

... Ferner bietet es durch seine geschmackvolle Registratur, sowie durch die Detaillirung vieler Hofspecialitäten eine interessante Neuheit.

### Bergmüller,

fürstlich Thurn und Taxis'scher Küchenmeister, Regensburg.

Ich kann Ihnen über Text und Verfassung nur mein Compliment machen und versichere als Fachmann, dass es für viele und bei vielen Collegen nützliche und praktische Verwendung finden wird.

### Deutsches Volksblatt.

Das Buch enthält sehr vieles, was, durch den Beitrag bewährter Hofköche ergänzt, in grösseren Häusern an Thee- und Mehlspeisen verlangt wird. Neu ist die Quellenangabe bei den Recepten, welche die Verlässlichkeit dieser erhöht und für ähnliche Werke empfohlen werden kann.

### Fremdenblatt.

... Dem bei Hartleben soeben erschienenen, mit dem Bilde des seligen Lucullus gefällig ausgestatteten Buche wird jedermann, namentlich aber jede Frau Stunden stillen Entzückens verdanken. Diese Köstlichkeiten der Meisterküche Revue passiren zu lassen, kann man sich nun zu seinem Privatvergnügen erlauben, ohne in Gefahr zu kommen, für indiscret gehalten zu werden.

### Robert Heitz, Küchenchef.

... Ich kann nur aufrichtig begrüßen, wenn es auch Köche giebt, welche die Küche oder einen Theil, der zur Küche gehört, durch klare, verständliche Ausdrucksweise zur Geltung bringen.

### Neues Wiener Tagblatt.

... Das mit dem goldenen Abbild Lucullus' geschmückte Werkchen erfüllt in glänzendster Weise die Aufgabe, den holden Vorständen unserer Küchendepartements die Wege zu weisen, auf denen sie ihre höheren Kenntnisse auf culinarem Gebiete noch erweitern können. Der Herausgeber leitet sein Werk mit einer Vorrede ein, welche uns beweist, dass die Belesenheit sich mit den Kenntnissen der Gastronomie vereint finden kann.

### Frick's Rundschau.

... Ob und inwieweit dies für weitere Kreise Werth hat, das vermögen wir nicht zu beurtheilen. Wir glauben aber, dass Hausfrauen, welche aus gesellschaftlichen Rücksichten dem Theegebäck und der Mehlspeise besondere Sorgfalt widmen müssen, in Hampel's Buch eine grössere Anzahl von Vorschriften finden werden, welche ihrem eigenen Erfahrungsschatze einverleibt zu werden verdienen dürften.

**Marie Munsch,**

Directrice des Hôtels „Quisisana“ in Abbazia.

... Es ist nur der Zweck, um Ihnen zu sagen, wie gut Ihr Handbuch für Mehlspeisen ist; es weicht von allen den monotonen Kochbüchern derartig ab, dass ich Ihnen nur gratuliren kann, und mich freuen würde, wenn Sie in dieser Art auf culinarischem Gebiete eine Fortsetzung folgen lassen würden.

**Carl Starek,** k. Küchenchef in Belgrad.

Ihr Buch, welches ich wegen seiner guten Recepte sehr oft in Anspruch nehme, finde ich so vorzüglich, dass ich es für die Reise Sr. Majestät König Milan's nach Paris meinem Freunde empfohlen habe. Ich bitte deshalb, mir noch ein Exemplar zu senden.

**Louis Theimer,** Koch des Baron Rothschild.

... Im Uebrigen freut es mich zu hören, dass Sie Ihr neues Buch für Sauciers beendet haben, und glaube auch, dass es durch den behandelten Stoff nicht nur viel Anklang, sondern auch in unseren Kreisen sich einer weittragenden Brauchbarkeit erfreuen dürfte. Für die Herausgabe Ihres Hand-Receptbuches, welches mir oft gute Dienste leistet, kann Ihnen jedermann nur dankbar sein.

**Tölöky,** Küchenchef.

Ueber Ihr Hand-Receptbuch kann ich nur meine vollste Anerkennung aussprechen, und ich empfehle es wegen seines lehrreichen Inhaltes auch den sehr geehrten Collegen.

**„Die Küche“,** Fachschrift des Verbandes deutscher Köche.

... Hampel's Hand-Receptbuch, welches wir in unserer Nr. 11 zur Anzeige brachten, erfreut sich einer solchen Nachfrage, dass die Redaction zur Erleichterung des Be-

zuges sich bereit fühlt, auf Wunsch der p. t. Abonnenten auch weiterhin Bestellungen dieses brauchbaren und nützlichen Specialfachbuches zu übernehmen.

Wir benützen diese Gelegenheit, um auf den Inhalt dieses Buches nochmals aufmerksam zu machen, welches zum erstenmale in dieser sorgfältigen und reichhaltigen Form dem Publicum geboten wird. Zugleich benützt der Herausgeber seine Vorrede, um durch ein kurzes Citat von Goethe für die Kochkunst einzutreten, welches in dem allgemein nüchternen Zeitalter gewiss von einem idealen Zuge zeigt, und seine gebührende Beurtheilung finden wird. Das freundliche Gedenken zahlreicher Collegen, die Hampel bei der mühseligen Zusammenstellung der vielen Recepte unterstützten und in einem Capitel der Quellenangabe interessante Daten boten, ist nur geeignet, unserem Stande in schöner Form zu nützen. Lucullus, der durch die Kunst einer berühmten Damenhand mit goldenen Lorbeeren auf dem Umschlage des einladenden Werkchens glänzt, verräth den guten Geschmack des Herausgebers auch auf diesem Gebiete.