

Die Bloomfield Germania.

Jahrgang 16.

Bloomfield Nebraska, Donnerstag 12. Januar 1911

Nummer 16

Aus fürstlichen Küchen.

Die gewichtigsten Persönlichkeiten, die dort das Oberkommando führen.

Wunderdinge werden aus alten Zeiten der Königsstafeln berichtet. Ein Tartaren-Köche, Nachkomme des berühmten Dschingis Khan, soll in seinem Palast zu Samarkand mitten in seinem Speisesaal einen gewaltigen eisernen Springbrunnen errichtet haben, zu dessen Füßen vier Löwen fauernd zu sehen waren. Diesen Brunnen frönte eine bemalte Frau, eine Trompete in der Hand; und wenn die Stunde der fürstlichen Mahlzeit kam, dann erklang aus dieser Trompete ein Signal und zu gleicher Zeit begannen die vier Löwen, der eine Wein, der andere Sutenmilch, der dritte Met und der vierte Reisbranntwein zu spritzen. So sah es dereinst in einem fürstlichen Speisesaal aus. Heute haben die Mahlzeiten der Fürstlichkeiten alles Märchenhafte abgestreift, aber der Fortschritt, der zu ihrer Vorbereitung und Herstellung dient, und die verschiedenen Eigentümlichkeiten, die die Fürstentafeln in den verschiedenen Ländern bieten, bilden noch heute einen interessanten Gegenstand.

Kein lebender Monarch verfügt über eine so berühmte Küche wie der König von England. Seit sieben Jahrhunderten verfährt sich die königliche englische Küche in denselben Gewölben des Schlosses von Windsor, die unter George III. mit einem Kostenaufwande von 10,000 Pfund Sterling mit schwarzer Lack ausgeglast wurden. In dieser Küche hat jede einzelne Spezialität ihren besondern Generalstab, die Oberaufsicht führen vier königliche Köche und der Chef des Ganzen ist der Oberkoch. Die Konfiserie hat noch zwei eigene Leiter. Im Ganzen sind es etwa dreißig Personen, die die Küche zubereiten. Das Menü der englischen Königsküche besteht aus 800 Töpfen und Kasserollen, die aus Kupfer, Zinnblech, und Silber Personen sind ausschließlich damit beschäftigt, diese Gerichte zu fäubern. Man rechnet ihren Wert auf etwa 40,000 Kronen. Das königliche Silberzeug ist in einem kleinen Kabinett verwahrt, dessen Mauern drei Fuß dick sind und das Tag und Nacht von Geheimpolizisten überwacht wird. Es enthält berühmte Stücke, von denen noch Hunderte das Indorwappen, andere Hinduenembleme zeigen; die letzteren stammen aus dem Schatz Tippos Sahib's. Zu dem Silberfahrgeschäft gehören ein Service aus massivem Golde, 8000 Gabeln und Löffel dienen für die königliche Tafel und eine gleiche Anzahl wird für den besondern Bedarf der Küche gebraucht. Im Ganzen schätzt man das Tafelsilber des Königs auf etwa 35 Millionen Mark. Oberkoch war während der ganzen Regierung Eduards VII. ein Franzose, Herr Menager, der ein Jahresgehalt von 40,000 Mark bezog, sich aber nach dem Tode seines königlichen Herrn vom Amte zurückzog. Die letzte Mahlzeit, die er zubereitete, war die, die den zur Beisetzung Eduards VII. in London versammelten Fürstlichkeiten gegeben wurde. Doch ist auch kein Nachfolger ein Franzose; es ist der Major Henri Cedard, der den König George schon bei seinen großen Weltreisen begleitet hat. Die privaten Mahlzeiten des Königspaars dauern nie länger als 40 bis 50 Minuten, dabei werden von jedem Gange zwei verschiedene Gerichte zur Wahl vorgelegt; nach einem mehrere Jahrhunderte alten, auf einen Rangtritt der Küche zurückgehenden Brauch ist bei jedem Gericht der Name des Kochs vermerkt, der es „geschaffen“ hat. Beiläufig verbietet ein gleichfalls alter Aberglaube, manach das Spülen der Finger bei Tisch unglücklich bringt, noch heute die Einführung dieser Sitte an der Tafel des Königs von England.

Die Monatschrift „Vestures pour tous“, die viele Mittelungen über Küche und Tisch des Königs von England bringt, ist auf die Tafel des deutschen Kaisers wenig gnädig zu sprechen. Das macht, weil der Kaiser die Zeitungen seiner ständigen Delegation übertrug hat und weil er gar zu weit keinen Mangel an Ehrlichkeit vor der französischen Küche getrieben hat, die Beileger zu verheißt. Die französische Weltmacht macht sich über dies Verfahren mit weniger als als Unwissenheit lustig — wir können über diese Ausstellungen der gekrönten französischen Weltmacht hinwegsehen. Heutzutage ist der Kaiser nicht

die einzige Jurisdiktion, die auf die Mitwirkung eines französischen Meisterröchs verzichtet. Bekannt ist zum Beispiel, daß der Papst nichts lieber ist, als seine altgewohnten venezianischen Leibgerichte, und der Oberkochen unserer, übrigens in seinen Lebensgewohnheiten äußerst beiseidenden Kaisers Franz Josef ist ein Ungar Namens Perski. Wie dieser Mann zu seiner Stellung beim Kaiser gekommen ist, das ist jedenfalls nicht gewöhnlich. Der Kaiser speiste eines Tages bei dem Grafen von Rheingau einen Wildschweinfopf, der ihm ganz besonders mundete. Kurz darauf traf im kaiserlichen Hofsaal ein großes Palet ein, dem sich, als es geöffnet wurde, etwas schwer atmend, sonst aber frisch, Perski, der bisherige Koch des Grafen, entschaltete. Der Kaiser nahm diese Sendung an, und seitdem ist der Ungar sein Leibkoch.

Ein Kummer für die Vertreter der klassischen französischen Küche und ihres Ruhmes ist es, daß sie zur Zeit im Elisee nicht gebührend gewürdigt wird. Maitre Lech, der unter der Präsidentschaft von Carnot, Helzhaure und Loubet lange Jahre im Elisee seines Amtes gewaltet hat, hat in den Tagen des Herrn Fallières seinen Abschied genommen und ist — o Schande! — durch eine gemeine Köchin ersetzt worden. Das macht, weil Herr Fallières ein ausgezeichneter Liebhaber der gasconischen Küche ist; und man munkelt, daß die Ursache der Demission Meister Lech's die gewesen sei, daß er sich geweigert habe, in die Gerichte bei einem Diner Knoblauch zu thun! — Heutzutage hat besagte Köchin nur die privaten Mahlzeiten der Familie Fallières zuzubereiten, während alle großen Diners für und fertig von einem der ersten Pariser Restaurateurs in's Elisee geliefert werden. Eine fürstliche Tafel, wo der französische Einfluß unbedingt herrscht, ist die von Petersburg. Schon seit Jahren regieren in den Küchen des Zaren französische Oberköche.

Im Mittelalter konnte es dem Leibkoch des Zaren freilich passieren, daß er vor seinen Schornsteinen kurzerhand an seinem eigenen Bratpfanne aufgeschichtet wurde, wenn der Zar über seine Küche nicht zufrieden war. Das hat nun Meister Pierre Cubat, der Oberkoch des Zaren Nikolaus II., ein großer Herr, der so etwa 90,000 Kronen Jahresgehalt bezieht, nicht zu befürchten. Für nichts erhält er diese Summe allerdings nicht, denn er hat, von Zaren und seiner Familie bis zu den ungezählten Offizieren und Beamten des kaiserlichen Haushaltes herab, täglich etwa 300 Personen zu speisen. Und welche Verantwortung lastet nicht auf diesem Manne! Die kaiserlichen Küchen wimmeln von Geheimpolizisten und die Gerichte für die kaiserliche Familie werden unter erhöhter Vorsichtsmäßigkeit zubereitet, von denen die Außenwelt kein Sterbenswortchen erfährt.

In dieser Hinsicht ist allerdings das, was in der Küche des Sultans Abdul Hamid geleistet wurde, nicht zu überbieten. Im innersten Winkel von Sildis-Kloster lag die Küche, halb Festung, halb Gefängnis, streng bewacht, dicht ummauert und fest vergittert, und ein einziger Koch, sowie der Generalintendant wohnten der Zubereitung der Speisen für den Herrscher der Gläubigen bei, die sie ihm außerdem vorsetzen mußten. Uebrigens betrug der Etat der Küche des Sultans infolge der ungeheuren Zahl von Nebenleuten, Frauen und Schmarotzern aller Art, die zu beschäftigen waren, jährlich etwa 40 Millionen Kronen! Und dabei genoh der arme Sultan fast ausschließlich Eier und Milch, wie denn überhaupt bei weitem die meisten Fürstlichkeiten ganz einfache Gerichte am liebsten haben. Das Weihnachtsgericht des Zaren zum Beispiel ist Dorich in Del gebaden, Königin Wilhelmina von Holland kennt nichts Besseres, als eine simple Schokoladencreme, und Alfonso XIII., in dessen Küche übrigens die französische und die nationale Küche in bestigem Kampfe gegen einander liegen, erzählt gern, daß das beste Mahl, dessen er sich erinnern könne, das gewesen sei, das er im Jahre 1908 mit ein paar Jubelleuten in einem höchst einfachen Dorfwirthshaus getheilt habe, als er infolge eines Schadens an seinem Kraftwagen keine Fahrt zu unterbrechen genöthigt war.

Verteidiger eines wiederholt bestrittenen Bildnisses: „Ich bitte Sie dringend, meine Herren, das Strafmahl zu reduzieren; die Strafe trifft den Angeklagten sehr dadurch hart genug, daß er sie während der Schulzeit abgeben muß.“

Ein wahrhaft Verleibter ist gleich einem Hindolch; kann längt er Feuer, verliert er den Kopf.

Das Glück des Namensvetters.

Der „Breslauer Generalanzeiger“ schreibt: Sieht da ein biederer Tischlermeister an dem Oderthor Anfang des Monats November an seiner Sesselbank und arbeitet fleißig mit Gesellen und Lehrlingen an Erlernmöbeln, die er als Spezialität hauptsächlich an Möbelgeschäfte liefert; aus dieser Arbeit und seinen Alltagsgedanken wurde er durch eine Freundschaft gerissen. Er erhielt nämlich ein Schreiben vom Magistrat hiesiger Stadt- und Residenzstadt, in dem höflich angefragt wurde, ob er einer Einladung zur Eröffnung der Technischen Hochschule und den damit verbundenen Festlichkeiten Folge leisten wolle! Unter Meißler beschloß sich die Adresse nochmals genau, sie stimmte; er besann sich, wie er zu der Ehre gelangt sein könnte, und fand schließlich, dem Ergebnis, daß seine Zugehörigkeit zu der Zunft, vielleicht auch in der Frauen- und Waisenspflege an richtiger Stelle gebührende Würdigung gefunden habe, oder daß er gar gewöhnlich als Repräsentant der Zunft, die ausserkoren worden ist, zu einem Schreiben an den Magistrat stellte er mit dem besten Dank für die ehrende Einladung mit, daß er sie mit Freuden annehme, und erhielt darauf die notwendigen Ausweisbriefe, als da sind: Wagnummer, Teilnehmerkarte zur Begrüßung des Kaisers, zu den offiziellen Dinners auf dem Rathhause und im Landeshaufe usw. Alles verlief nach seiner Beschreibung tadellos; überaus er freute sich; dem Kaiser sah er gegenüber in nächster Nähe und die Speisen und Getränke ließen auch nichts zu wünschen übrig — kurz, er war des Lobes voll. Nun lebt da auch noch ein großer Möbelfabrikant gleichen Namens wie unter „Eingeladener“ im Sitzen der Stadt, der für die Hochschule nach Zeichnungen seiner Architekten hergestelltes Mobiliar liefert. Er erwartete bestimmt eine Einladung. — Er wartet noch! Und wenn nun gar noch ein Kneiplochknecht daher geklappert kommt, an dem ein Orden — wenn auch pieker Verdimnung — hängt; wer wird sich damit schmücken? Der „Bettler“ aus dem Süden? Wohl kann, auch viele Manneszier wird dann des Anderen Bruch verschönernd und Der, dem eigentlich all' die Ehreung zugehört war, denkt leise meinent: Ach Gott, es wäre doch netter, leb' hier kein Namensvetter!

Januar Räumungs-Ausverkauf.

Wir haben unsere Preise jetzt bedeutend erniedrigt, um alle Winterwaren zu reduzieren. Während das Wetter, namentlich der Winter noch spät im Frühjahr zu fühlen ist, haben wir beschloffen, unsere Winterwaren zu verkaufen, um Platz für die Frühjahrs-Waren zu machen. Eine vollständige Räumung ist der Zweck dieses Räumungs-Ausverkaufs. Wir legen niemals Waren von einer Saison zur anderen über. Wir scheuen nicht, die Sachen mit Schaden zu verkaufen, bevor wir dieselben für eine neue Saison zurücklegen. Dieses Jahr besteht unser Ausverkauf aus einem großen Lager von Winter-Waren. Diese Saison ließ zu wünschen übrig, ein ungewöhnlich großer Lager blieb übrig, welches wir für den Ausverkauf gebrauchen. Dieses Lager muß sehr schnell entfernt werden.

Ein Dollar wird dieses Mal weiter reichen, als ein Dollar jemals zuvor.

Paßt auf für die roten Tücher. Sie sparen Euch Geld.

- Räumungs Verkauf von Damen-Röcken in Woll, Pelz, feinen und Pony wolle.
- 75 00 Pony Fell Rod jetzt 55 00
 - 65 00 Pony Fell Rod jetzt 48 50
 - 45 00 Woll Rod
 - 38 00 Pelz Rod, Woll-Linen jetzt 25 98
- 25 00 Pelz-Linen Röcke jetzt 18 35
- Räumungs-Verkauf von Damen-Anzügen und Röcken.
- 30 00 Damen Anzug und Rod jetzt 21 98
 - 25 00 Damen Anzug und Rod jetzt 18 50
 - 20 00 Damen Anzug und Rod jetzt 14 98
 - 17 50 Damen-Anzug und Rod jetzt 8 25

Räumungs-Verkauf von allen Fellen, gutes Lager zu 25 Prozent Ermäßigung.

Räumungs-Verkauf von Herren-Anzügen und Ueberröcken.

- 10 00 Anzug oder Rod jetzt 7 50
- 13 00 Anzug oder Rod jetzt 9 65
- 15 00 Anzug oder Rod jetzt 10 98
- 18 50 Anzug oder Rod jetzt 13 45

Alle Herren-Ueberröcke zu 25 Prozent Ermäßigung.

Räumungs-Verkauf in Damen-Sweater-Röcken in rot, weiß und grau.

- 2 50 Damen Sweater Rod jetzt 1 85
- 4 50 Damen Sweater Rod jetzt 3 38
- 6 00 Damen Sweater Rod jetzt 4 45

Räumungs-Verkauf in Damen-Haendtaschen und Taschen. Fädeln zu 25 Prozent Ermäßigung.

Räumungs-Verkauf von Damen- und Kinder-Röcken

- 2 50 Damen Rod Rod jetzt 1 85
- 3 50 Damen Rod Rod jetzt 2 58
- 4 75 Damen Rod Rod jetzt 3 50
- 7 50 Damen Rod Rod jetzt 5 50

Räumungs-Verkauf von Herren-Röcken und Hülsen. Alles gute Roden und diesjährige Waren zu 25 Prozent Ermäßigung.

Eine Anzahl wollene Hausröcke zu einem Viertel, einem Drittel und einem Halb Preis-Ermäßigung.

A. C. & E. F. Filter.

John Grohmann, Händler in Pferdegeschirren, Fliegennetzen, Sattel usw.

Reparaturen prompt und zufriedenstellend ausgeführt. Spricht vor in der fremden Guss. Kenning Sattlerwerkstätte.

John Grohmann.

Abonniert auf die „Bloomfield Germania“ \$1.50 per Jahr.

Samen der wächst!

Deutsche Samenhandlung
GERMAN NURSERIES, Beatrice, Neb. Box 321

Auktions-Zettel werden zu mäßigen Preisen in der Office der „Germania“ gedruckt.

Benutzt das Check-System

Eure Rechnungen zu bezahlen. Es ist sicherer als das Baargeld auszugeben. Der Check, nachdem er indossirt und bezahlt, dient als Quittung. Mit einem Check hat man immer das richtige Wechselgeld. Probirt es.

Ihr seid eingeladen

ein Konto zu eröffnen mit der
Farmers & Merchants State Bank
Die Bank an der Ecke
Kapital \$50,000
Bezahlt Zinsen auf Zeit-Depositen.
W. P. Dorn, Präsi. D. J. Miller, Vice-Präs. E. N. Tulley, Kass.
C. T. Best, Cashier.

Storz
MALT EXTRACT
A delicious liquid food and tonic
Endorsed by 800 physicians
Sold by all leading druggists
STORZ MALT EXTRACT DEPT. OMAHA, NEB.