

Am Volterabend.

(Wohnstube eines Rentners.)

Heut' ist der letzte Deiner Mädchentage,
Denn morgen reichst dem Liebsten Du die Hand,
Daß er Dich jauchzend durch die Thore trage
In Eurer Sehnsucht sonnenrothes Land!
Es ist, als ob die Welt sich schmücken wollte,
Weil alle Gärten voller Rosen steh'n,
Daß sie den Weg des Glückes Dir frängen sollte,
Den Ihr von nun an wollt zu Zweien geh'n.
Ich brach nicht Rosen, die wie Purpur blühen,
Die bringt Euch wohl der nächste große Tag;
Ich nahm dies Kränzlein, das in sanften Blüten
Noch einmal Deine Stirne krönen mag.
Ich will es nun mit linden Händen legen
Noch einmal leise in Dein Mädchenhaar:
„So viel ich irgend habe, so viel Segen
Soll Dich umleuchten heut' und immerdar!“

Fürstliche Tafelfreunde.

Blauberei von Elsa Staar.

Das wenig schmeichelhafte Zeugnis, die größten Schlemmer aller Zeiten gewesen zu sein, gebührt ohne Zweifel den römischen Kaisern. Nicht nur, daß Gerichte auf ihre Tafel kamen, von denen ein einziges oftmals den Werth von vielen Tausenden, ja von einer Million gehabt haben soll, sie aßen auch so viel, wie ihnen nur irgend möglich war, ließen sich dann den Magen künstlich entleeren, um wieder von neuem mit den Genüssen der Tafel beginnen zu können; sie spotteten also jeder Sitte, indem sie auch die physische Grenze des Mäßhaltens verwirklicht. Von den Kaiserinnen der römischen Kaiserfamilie, die ja durch zeitgenössische Schriftsteller gemaglam bekannt gemordet sind, mag hier nur ein Ragout erwähnt sein, das aus Hunderten von Nachtigalleneiern bestand, und ein anderes aus dem Gehirn von 500 Straußen; farcierte Siebenschläfer mit Schweinefüßeln, Muränen, die mit Menschenfleisch gemischt wurden, waren gleichfalls beliebte Gerichte. Damals waren ausschließlich Sklaven als Köche thätig, und wenn sie ihre Sache verstanden, wurden sie hochgeschätzt und gut bezahlt, verdarben sie aber ein Gericht, so konnte es ihnen passieren, daß man sie den vorerwähnten Muränen zum Fraß hinwarf.

Berühmte Feinschmucker waren unter den Franzosen Ludwig der XIV., XV. und XVI., Ludwig. Die Königin von Navarra, Margarete von Balois, aber schätzte nicht nur die Tafelfreunde, sie war auch selbst eine vorzügliche Kochkünstlerin. Ihr verdankt die Nachwelt die berühmte „potage à la reine“ und den „pot au feu“. Ludwig XIV. bevorzugte besonders eine „morue à la reine“ (Morue-staub), deren Erfinder, der Visonte de Bécamel, der Haushofmeister des Königs war. Ludwig XV. verschmähte es nicht, zeitweilig sein eigener Koch zu sein, ja er gab in Trianon sogar kleine, intime Diners, bei denen die hohen Herren in weißen Schürzen erschienen und nacheinander ihre Köstlichkeiten zeigten, und jeder exzellente in einem anderen Fach, der eine im Zubereiten köstlicher Braten, der andere in Salaten, der dritte in feinen Ragouts, der vierte in süßen Speisen usw. Der König selbst war der Erfinder des berühmten „boulet à la Louis XV.“, dessen Rezept den geehrten Lesern und Leserinnen hier mitgeteilt sei: Das Fleisch eines Kuhnes wird roh von den Knochen gelöst, in Wasserkräutern gewaschen und in steigender Butter gebraten. Dann kocht man aus dem Klein von wilden Kaninchen oder anderem Wild eine extraktartige Brühe, feilt sie durch, thut Butter und Gewürz daran und zieht sie mit Engsch ab. Das gebratene Hühnerfleisch wird nunmehr groß gewiegt, mit der Sauce durchgerührt und auf gerösteten Brotscheiben angerichtet.

Von der Königin Marie Louise, der zweiten Gemahlin Napoleon I., ist das Rezept zu einer Potage à la Marie Louise erhalten, einer Fleischbrühe, die aus Rind- und Hühnerfleisch zubereitet wurde.

Auch an deutschen Fürstentöfen ist man niemals den Genüssen der Tafel abhold gewesen; für solche Spielereien, wie sie am Hofe Frankreichs möglich waren, hatte man jedoch weder Zeit noch Neigung und für feinere Zubereitung der Speisen in früheren Zeiten wohl auch nicht das rechte Verständnis. Vor allen Dingen wurden ungeheure Mengen von Speisen vertilgt, erst später legte man auch Werth auf ihre wohlschmeckende Zubereitung.

Ein Freund guter Küche scheint Friedrich I., der erste König von Preußen, gewesen zu sein. Von ihm wird erzählt, daß er öfters in der „Küchenstube“ speiste, da ihm dort sel-

ne 12 Köche das Essen völlig warm und aufs Sorgfältigste zubereitet vorlegen konnten. Als er seine Tochter erster Ehe, die Markgräfin Luise, mit dem Erbprinzen Friedrich von Hessen-Kassel verheiratete, folgte nach der Trauung eine glänzende Abendtafel, bei der die Tafel der Fürstlichkeiten mit nicht weniger denn 500 Schüsseln und Zwischengerichten bedeckt war. In einem der nachfolgenden Tage lud sie dann der König, der damals allerdings noch Kurfürst war, in das erwähnte Küchenzimmer. Als sie hineinkamen, waren sie erstaunt, das Gemach leer und keine Tafel zum Speisen vorzufinden. Aber plötzlich — so erzählt Stredfuß in seiner Berliner Geschichte; — senkte sich aus der Decke eine reich besetzte Tafel nieder, die mit den köstlichsten Gerichten besetzt war, und kaum waren diese von den Gästen vertilgt, so verschwand der Tisch in der Veriefung, und eine neue Tafel senkte sich hernieder; so wurden die Speisen viermal gewechselt. Solch „Rischlein des Tisch“ findet sich heute noch in dem reizenden Schloßhof des unglücklichen Bayernkönigs Ludwig I.

Friedrich des I. Sohn, Friedrich Wilhelm I., war bekanntlich ein sehr sparsamer Fürst. Er sah täglich den vom Koch vorgelegten Speiseteller persönlich durch und befürmerte sich dabei um die Marktpreise bis ins einzelne, so strich er z. B. bei einer Zitrone, die mit 9 Pfg. in Rechnung gesetzt war, einen Pfennig. Seine eigene Tochter, die Markgräfin von Bayreuth, sagt in ihren Memoiren darüber, daß man sich am Tische ihres Vaters nie habe recht satt essen können. Rahmann, ein Zeitgenosse und Bewunderer des Königs, bekennt, daß jedoch ganz entschieden, und gibt eine genaue Schilderung eines königlichen Mittagmahles, um diese Ansicht zu widerlegen. „Ist die Suppe vorbei“, so erzählt er, „werden zwei große Schüsseln aufgestellt, worin zwei Stücke gefochtes Fleisch, gewöhnliches Rindfleisch. Nach diesen kommen wieder zwei Schüsseln, und es liegen in einer jeden etwa ein Schinken, eine geräucherter Gans oder geräucherter Würste mit braunem Kohl. Auf diese folgt eine große Schüssel mit frischem Lachs oder Karpfen, Hechten oder Seezungen. Ferner folgt eine große Palette oder eine Torte, dann ein Ragout oder sonst ein Redegerecht; Spargel und Gebratenes, manchmal von zwei oder drei Sorten, Salate, Butter und herrlicher Käse. Ferner habe ich gesehen, daß im Frühjahr fast täglich ein Hummer oder großer Seezrebs mit auf die königliche Tafel gekommen. Aus diesem Seezrebs machte ein Offizier das Fleisch und Jungerlinge, alles, was man essen kann, herausnehmen und es mit Baumöl, Essig, Salz und Pfeffer zurecht machen, wovon dann Se. Majestät und sonst ihrer viele gegessen. Noch weiter wird zwischen Othern und Pfingsten fast täglich eine Schüssel voll gebackener Frösche auf die königliche Tafel gesetzt, weil der König ein sehr großer Viehhaber davon ist.“

Genießt man dieses Menü reichlich nennen müssen, aber da der König selbst sehr gerne viel aß, waren die Delikatessen, entsprechend seiner Sparsamkeit, doch nur knapp bemessen, so daß die andern meist nur das Zusehen hatten. Wenn er das Essen selbst bezahlen mußte, so waren ihm die billigsten Gerichte die liebsten, und gab es theure, so aß er nur wenig davon, von Austern z. B. nie mehr als ein Dutzend, aber wenn er eingeladen war, verzehrte er gern mehrere Dutzend.

Gern lehrte der König gelegentlich bei seinen Bauern ein, und als er bei einem einmal ein Gericht Hammelfleischdampfen vorgelegt bekam, das ihm ganz ausgezeichnet schmeckte, ließ er sich das Rezept geben und fragte vor allen Dingen, wie es seine Art war, nach dem Preise des Gerichts. Als er hörte, es koste nur zehn Dreier, war er entzückt und ließ sich gleich an einem der nächsten Tage dasselbe Gericht von seinem Koch herstellen. Als dieser dann die Speise mit drei Thalern berechnete, schraubte der König vor Wuth, ließ ihn ruhen und prügelte ihn höchst eigenhändig weidlich durch.

Friedrich der Große aß gerade die unverdautesten Speisen am allerliebsten und hörte zur Verzweiflung seiner Kerle nicht auf ihren Rath. Er machte stets selbst den Küchenzettel, und die von ihm ausgewählten Speisen waren meist die, die ihm am schädlichsten waren.

Sein Leibarzt Zimmermann schreibt einmal von einem Mittagessen aus dem letzten Lebensjahre des Königs: „Der König hatte heute sehr viel Suppe zu sich genommen, und diese bestand wie gewöhnlich in der allerersten und aus den hitzigsten Sachen gepreßten Bouillon. Zu der Portion Suppe nahm er einen großen Eßlöffel voll von gestoßenen Muskatblüthen und gestoßenem Ingwer. Er aß sodann ein gutes Stück Voelf a la Rusienne — Rindfleisch, das mit einem halben Quartir Brantwein gedämpft war. Hierauf setzte er eine Menge von einem italienischen Gericht, das zur Hälfte aus türkischem Weizen besteht und zur Hälfte aus Parmesanfäse, dazu giebt man den Saft von ausgepreßtem Knoblauch,

und dieses wird in Butter solange gebacken, bis eine harte, fingerdicke Kruste entsteht. Und diese Viehblüthen-Schüssel heißt Polenta. Endlich beschloß der König die Szene mit einem ganzen Teller voll aus einer Malpate, die so hitzig und würzhaft war, daß es schien, sie sei in der Hölle gebacken. Noch an der Tafel schlief er ein und bekam Konvulsionen.“

Wahrlich nicht wunderbar, aber schier unglücklich scheint es, daß der König bei seinem hohen Alter überhaupt noch ein so starker Esser war. Eine besondere Vorliebe soll Friedrich noch für Haselnüsse in weißem Honig gehabt haben, eine Leidenschaft, die, wie jeder selbst ausprobieren kann, außerordentlich wohlthunend ist.

Friedrich Wilhelm III. stellte, seinem ganzen Wesen entsprechend, seine besonderen Ansprüche an die Tafel. Als nach seinem Regierungsantritt der Koch zwei Schüsseln mehr als gewöhnlich auf den Küchensettel gesetzt hatte, fragte er: „Wozu das, ich habe doch seit Jahren keinen größeren Magen bekommen!“ Seine Tafel war nicht reicher besetzt als die eines wohlhabenden Bürgers, und in der unglücklichen Zeit, da das Königspar aus Berlin flüchten und monatelang in Wemel zubringen mußte, sorgte die Königin Luise für Küche und Haus wie eine einfache Bürgerfrau. Weist gab es nur ein Gericht. Graue Erbsen mit Pöfelstückchen waren eine Lieblingsgerichte auf diesem königlichen Tisch. So leitete sich wohl auch noch aus des alten Kaisers Jugendzeit seine Vorliebe für das ostpreussische Nationalgericht, graue Erbsen mit Specksaucen, her. Uebrigens auch durchaus kein Gericht für einen schwachen Magen. Ferner soll Kaiser Wilhelm I. Karpfen, blau gefocht, besonders gern gegessen haben.

Von unserem jetzigen Kaiser ist es bekannt, daß er einfache, kräftige Speisen bevorzugt, und unter anderen unser deutsches Nationalgericht, Erbsen mit Specksaucen, besonders liebt. Das „Kaiser-Tagelied“, ein Gericht aus Hammelfleisch und Kartoffelstücken mit Kümmelell soll sich ebenfalls des Kaisers Werthschätzung erfreuen. Er selbst ist ja auch der Erfinder der Gurkenbowl, die Kenner für sehr gut erklären.

Ein besonderer Feinschmucker war König Edward von England. Sein Koch, ein Südransose, bezog das angeordnete Gehalt von 40.000 Mk., allerdings bekommt der Koch des amerikanischen Millionärs Vanderbilt ebenfalls, und auch in den vornehmen Restorants sind Gehälter von 25—35.000 Mk. für den Chef de Cuisine keine Seltenheit, und der Oberkuchenschef des Kaisers von Rußland erhält gar 400.000 Mk. Gehalt.

König Eduard soll Austern besonders gern gegessen haben, dann italienische Gerichte, mit Trüffelauce gefüllt, und von Gemüsen Spargel, so wie in einen dünnen Teig gehüllte und dann gebackene Artischocken. Außer Eis sollen täglich drei süße Speisen auf des Königs Tisch gekommen sein, wie der König überhaupt eine Vorliebe für Süßereien hatte.

Die luxuriöseste aller Hofhaltungen ist unstreitig die russische, und das gilt ganz besonders für die kaiserliche Tafel, die jährlich in Nummern verschlingen soll. Auch der russische Kaiser hat ausschließlich französische Köchenchefs, mehr als ein Pariser Restaurateur hat, als Leibkoch nach Petersburg berufen, dort sein Glück gemacht und ist reichlich geworden. Zar Nikolaus ist für seine Person ein Freund einfacher Speisen und hat eine Vorliebe für die russischen Nationalgerichte, besonders den Borschtsch und die Tsch-Suppe; jedoch wird auf der kaiserlichen Tafel ein sehr großer Luxus mit den ausserordentlichsten Delikatessen getrieben. Zu jeder Jahreszeit kommt das prächtvollste Obst auf den Tisch des Kaisers. Die ausgedehnten Gärten der ersten französischen Züchtereien wandern direkt nach Petersburg, und es ist nichts Außergewöhnliches, daß im Frühjahr einzelne Stücke, besonders Birnen, mit 50 Mk. bezahlt werden. Pariser Feinschmucker beklagen sich ernstlich, man bekomme keine tadellosen Calville-Äpfel mehr, da die besten Exemplare überhaupt nicht auf den Markt, sondern direkt nach Rußland verhandelt würden.

Wenn nun auch an den Fürstentafeln Europas ein gewisser Aufwand betrieben wird, und zu Repräsentationszwecken auch getrieben werden muß, so kann doch gesagt werden, daß man weit davon entfernt ist, sinnlos zu verschwenden. Viel eher würde der Vorwurf der Verschwendung für die prächtigen Tafelien zutreffen, die einzelne amerikanische Milliardäre zu Ehren ihrer Gäste zu veranstalten lieben. Die meisten Fürsten kultivieren für ihre Person wenigstens einen einfachen, bürgerlichen Geschmack und ganz besonders trifft das auf unsere deutschen Fürsten zu.

Was ich aus Trutz vollbracht,
Wuchs voll Pracht über Nacht
Und ward — verregnet,
Was ich aus Lieb' gesät,
Reimte stet, reifte spät
Und ist geeignet.

P. Rosegger.

Todtlachen kann man sich nur selbst,
todtlächeln auch andere.

Beide Phones: 56

Gutes Bauholz

CHICAGO LUMBER CO.

John Dohrn, Geschäftsführer.

Kalender für 1912

holt Euch einen

Englische Gesetze.

Obwohl England ein nordisches Land ist, oder vielleicht auch gerade deswegen, sind die Engländer doch ein ungewöhnlich frühreifes Volk. Wenn man sich von der Richtigkeit dieser Behauptung überzeugen will, braucht man sich nur nachstehende Gesetze, die in England in Kraft sind, anzusehen. In England kann ein Junge von vierzehn Jahren vor den Gerichten einen Eid leisten; ein Junge von vierzehn Jahren darf, wenn er den Nachweis erbracht hat, daß er arbeitsfähig ist, sich nachher

rathen und testamentarisch über sein Vermögen verfügen; mit siebzehn Jahren darf ein Jüngling Testamentvolltreter sein; mit einundzwanzig Jahren darf er in jeder Hinsicht und ohne jegliche Einschränkung über seine Person und all sein Eigenthum verfügen. Was die Frau angeht, so kann sie schon im Alter von . . . sieben Jahren Braut werden und sich öffentlich verloben; mit neun Jahren kann ein Mädchen Verlöblichrechte geltend machen; mit zwölf Jahren kann eine Brautpartie, die ihm angeboten wird, aus freiem Willen und eigener Entscheidung

Bung annehmen oder ablehnen; mit zwanzig Jahren endlich ist es völlig mündig und hat unantastbare Verfügungsrechte über seine Person und über all sein Hab und Gut . . .

Neun Vergalente getödtet.

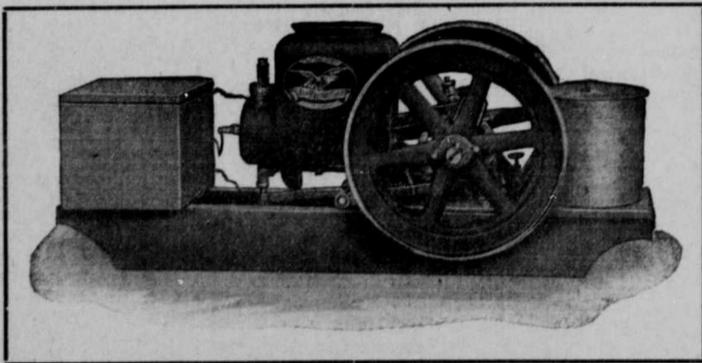
Auf der Reche „Fürst Gadenberg“ des Gelsenkirchener Bergwerkvereins hat sich ein schlimmes Unglück zgetragen. Dort ist ein Förderseil gerissen, der Förderkorb stürzte in den Schacht. Neun Vergalente sind dabei getödtet worden.

Achtung, Farmer!

Zu zwei Monaten von jetzt, werdet Ihr sagen: Warum benutze ich nicht den Vortheil der Schleuderpreise, welche von der Grand Island Implement Co. bei ihrem Ausverkauf gemacht wurden, und kaufte meine Geräthschaften?

Besser, Ihr thut es jetzt!

Der berühmte Oliver Sully Pflug und Cultivator, ebenso die Mitchell Farmwagen und Karren, Rechen, Leitwagen, Eggen, Buggies, elegante Wagen, Gas Engines, Wackmaschinen, in Wahrheit alles, was an der Farm gebraucht wird, wird verkauft zu Preisen, welche Conrenten nicht haben können.



Unser Grund-Eigenthum ist verkauft worden, deshalb müssen wir unseren Vorrath von Farm Geräthschaften in 60 Tagen verkaufen, um Besitz davon zu geben und wir offeriren einen 15 Prozent Rabatt von Einzel Preisen für Baar, und 10 Prozent an Zeit.

Viele meiner Freunde haben den Vortheil dieses Verkaufs während der letzten zwei Wochen wahrgenommen, und ich möchte, daß Alle von diesem großen Opfer Vortheil hätten.

Kommt jetzt, bevor der Vorrath durchsucht ist. Wenn Ihr nicht das Geld habt, so nehmt die Preise an Zeit mit 10 Prozent Rabatt.

Grand Island Implement Co.

CHAS. STAHR, Geschäftsführer.