

Genuß! Und alle die Scherereien und Plackereien wären aus der Welt geschafft. Da giebt es ein „Waschzimmer,“ wo alle Errungenchaften der modernen Technik zu finden sind und mit der größten Leichtigkeit selbst die verwickeltesten Dinge und verstecktesten Winkel der Lassen gereinigt werden können. Da sind große „Wärmeschänke,“ wo die Speisen warm und frisch bleiben, selbst wenn sich einmal die Kühle in Stunden verspätet sollte. Für alle Küchengeräte sind zum Überfluss noch lösbarer Hüllen aus Leder vorhanden, falls einer oder der anderes Eigenstand auf Reisen des Kaisers mitgenommen werden müßte. Besonders dienen diese Hüllen für die Kochgeräte, welche die Helden des Kaisers im Manöver bilden.

Die Küche selbst zerfällt in zwei Teile: in eine „Mundküche,“ wo nur für die kaiserliche Familie allein gebrüht wird, und in die „Große Schlossküche,“ wo für die großen Hofgesellshäfen die Gastmahlhergerichtet werden.

Die „Mundküche“ liegt auf dem alten Schloßhof im linken Flügel des Schlosses. Voran liegt das Zimmer des obersten Herrschers dieser Räume des „Küchenmeisters.“ Daran schließen sich an: die „Konditorei,“ wo die köstlichen, süßen Speisen, „Pannacotta à la Jeanette,“ hergestellt werden, die der Kaiser so sehr liebt; die „Hochküche,“ die den eigentlichen Speiseraum bildet, und die „Knechtküche,“ wo die Speisen zubereitet und durch einen Aufzug in die oberen Stockwerke nach den Speisenzimmern befördert werden.

Natürlich hat die Kaiserin an diese Küche ein großes Interesse, da sie täglich die Zusammensetzung des Mittagbrotes und des Soupers sowie die Reihenfolge der Speisen bestimmt. An der „Küchenzettel“ der täglichen Mahlzeiten, der von dem „Küchenchef,“ dem Oberbefehlshaber aller Köche, aufgefertigt wird, muß jeden Abend der Kaiserin vorhelegt werden, da sie für das Mittagsmahl das Menü seit ihrer Verheiratung persönlich täglich das Menü bestimmt. Unter der Zahl der ihr vorgelegten Speisenfolgen trifft sie die Auswahl, wobei sie die Lieblingsgerichte des Kaisers bevorzugt. Sie wünscht sie Änderungen, die sie dann auf den Zettel selbst schriftlich vermerkt. Weiters gibt der Küchenchef der Kaiserin nicht direkt den Zettel, sondern dieser wandert erst zum Hofmarschall, der ihn begutachtet und ihn erst dann der Kaiserin vorlegt, die nun die nötige Auswahl trifft.

In dem uralten Flügel des Kaiserschlosses, der vor grauen Zeiten die Burg zu Köln darstellte, ist jetzt die „große Schlossküche“ oder „Hochküche“ unterbracht, die während des groß-

ten Teiles des Jahres geschlossen bleibt. Dagegen im Winter oder in den Zeiten, wo hoher Besuch im Schlosse weilt wird es hier lebendig, denn hier werden nur die süßen Diners und Soupe à la carte serviert, die in großen Hof- oder Galassien serviert werden. Hier arbeiten dann ein Heer von Köchen, die wahre Künstler sind, und hier werden dann die Speisen hergestellt, die in ihrer Art erlesene Kunstwerke sind und das Entzücken jedes Gourmets lädt. Auch hier herrscht natürlich der größte Komfort, und die Einrichtungen und Kochapparate sind Wunder der modernen Technik. In der Mitte dieses mächtigen Raumes erhebt sich ein großer Herd, der zum Braten und Kochen eingerichtet ist. Von diesem Herd kann man sich einen Begriff machen, wenn man hört, daß hier bequem für 2500 Personen gekocht und gebraten werden kann.

Neben dieser „Hochküche“ befindet sich die sogenannte „Gästeküche,“ wo ein kleiner gekochter, gebratener und gebacken wird. Hier werden auch dieartigen Schüsseln abgestellt und von Dienern in Empfang genommen, die sie nun nach dem Muschelsaal oder den anderen Festgemächern bringen oder vielmehr erst nach dem Antrittsraum in diesem Flügel. Da der Zug von der Küche hierher sehr weit und über viele Schloßhöfe führt, müssen die Speisen in den obenerwähnten „Wärmekammern“ erst noch einmal gewärmt werden, bevor sie durch die „Speiseflüsse“ direkt in die Festhalle befördert werden. Da dieser vollendeten Küche auch die beiden Kühl- und Gefrierapparate vorhanden sind, bedarf nicht erst der Erwärmung.

#### Slawische Statistik.

Nach einer Auszählung des russischen Professors T. Florianski Ende 1906 die Gesamtzahl aller Slaven ungefähr 148 1/2 Millionen Russen 102,810,000, Polen 19,200,000, Serben und Kroaten 9,135,000, Tschechen 7,237,000, Bulgaren 2,571,000, Slowenen 1,475,000, dazu noch andere kleinere Stämme. Unter den Russen befinden sich Großrussen 65,051,000, Kleinrussen 30,125,000 und Weißrussen 6,861,000. Der Religion nach belieben sich 102,740,000 zur orthodoxen (darunter 3,596,000 Russen), 5,063,000 Serben, 5,031,000 (?) Bulgaren und andre Slaven 50,000, 34,298,000 nur katholischen, darunter 4,004,000 unirte, 1,175,000 zur mohammedanischen und 3,234,000 zu keiner Religion.

## Unsere Prämien.

Um unseren Abonnenten Gelegenheit zu geben zu unerhört billigen Preisen

### gute Path. Bücher

anzuschaffen, haben wir uns entschlossen jedem unserer Abonnenten der alte seine Rückstände, die er dem „St. Peters Bote“ schuldet ins Neine bringt und noch außerdem für ein volles Jahr voraus bezahlt, eins der folgenden prächtigen Bücher portofrei zugesandt gegen Extrazahlung von

**nur 25 Cents**

Prämie No. 1. Der geheiligte Tag, ein vollständiges Gebetbuch für Katholiken aller Stände. 320 Seiten Imitation Lederband mit Goldprägung und seinem Goldschnitz. Retail Preis 60 Cts.

Prämie No. 2. Führer zu Gott, ein prächtiges Gebetbuch, als Geschenk für Erstkommunikanten geeignet, in weichem Celluloid-Einband mit seinem Goldschnitz und Schloß. Retail Preis 60 Cts.

Prämie No. 3. Vater ich ruße Dich. Ein prachtvolles Gebetbuch mit großem Druck. In zw. Glanzleder mit Blindprägung gebunden mit seinem Goldschnitz. Retail Preis 60 Cts.

Prämie No. 4. Key of Heaven. Eines der besten englischen Gebetbücher. Eignet sich vorzüglich als Geschenk für nichtdeutsche Freunde. Gebunden in schwarz lackiertem biegsamen Leder mit Goldprägung Randdecken u. Rotschnitz. Retail Preis 60 Cts.

Eines der folgenden prachtvollen Bücher wird an jeden Abonnenten, der den „St. Peters Bote“ auf ein volles Jahr vorausbezahlt, portofrei zugesandt gegen Extrazahlung von

**nur 50 Cents**

Prämie No. 5. Alles für Jesus. Ein prachtvolles Gebetbuch in feinstem Wattiertem Lederband mit Gold- und Farbenprägung, Runddecken und Feingoldschnitz. Eignet sich vorzüglich als Geschenk für Erstkommunikanten oder Bräutleute.

Prämie No. 6. Legende der Heiligen von P. Wilh. Auer. Ein Buch von 755 Seiten mit 367 schönen Bildern geziert. Gebunden in schönem schwarzem Einband mit Blindprägung. Sollte in keiner Haufe fehlen.

Prämie No. 7. Gebetbuch in feinstem Celluloid-Einband mit Goldschnitz und Schloß, passend für Erstkommunikanten-Geschenk.

Prämie No. 8. Rosenkranz aus feinstem echter Perlmutter mit Perlmuttkreuz. Ein prachtvolles Geschenk für Erstkommunikanten und Brautleute. Dieseiben sind nicht geweiht. Auf Wunsch können dieselben vor dem Abschicken geweiht und mit den päpstlichen Abfällen sowie mit dem Brigittenabfall versehen werden.

Das folgende prachtvolle Buch wird an Abonnenten, die auf ein volles Jahr vorausbezahlt Portofrei gesandt gegen Extrazahlung von

**nur 75 Cents**

Prämie No. 9. Goffines Handpostille mit Text und Auslegung aller sonn- und festtäglichen Evangelien sowie den daraus gezogenen Glaubens- und Sittenlehren, nebst einem vollständigen Gebetbuch und einer Beschreibung des heiligen Landes. Enthält über 100 Bilder, ist auf vorzüglichem Papier gedruckt und sehr solid in Halbleder mit seiner Prägung gebunden.

Bei Einsendung des Abonnements mit dem Extrabetrage gebe man die Nummer der Prämie an, welche gewünscht wird.

Abonnenten, die bereits für ein volles Jahr vorausbezahlt haben, sind ebenfalls zu einer Prämie berechtigt, wenn sie uns den Extrabetrag einsenden. Solche, deren Abonnement nur für einen Teil eines Jahres vorausbezahlt ist, müssen den fehlenden Betrag einsenden um das Abonnement auf ein volles Jahr im voraus zu bezahlen.

Wir eine Prämie kann bei Vorauszahlung eines Jahrganges gegeben werden. Wer daher zwei oder mehrere Prämien wünscht, muß für zwei oder mehrere Jahrgänge vorausbezahlen und die betreffenden Extrazahlungen machen.

**Die Prämien werden portofrei zugesandt.**  
Man adressiere

**St. Peters Bote**  
Münster, Sast.