

Hohe Frauen als Köche!

Doch auch hohe Frauen, sogar solche auf des Thrones Höhen, es nicht vernachlässigen, dirigierend, das heißt also in leitender Weise, den Kochkessel zu schwingen, ist — namentlich in Deutschland — ja schon öfter vorgekommen. Seltener jedoch und diejenigen Fälle, in denen es sich nicht nur um eine Ober- Küchen- Kontrolle, sondern um den höchsten eigenhändig — praktischen Eingriff in die Kunst und Wissenschaft des Kochens handelt, selbstständig mit hervorragenden Leistungen.

Vor allem war es die sogenannte „Mutter Anna“, Mutterin von Sachsen, Gemahlin des kaiserlichen August I., die im 16. Jahrhundert (gestorben 1585) als gute Hausfrau und perfekte Köchin glänzte, indem sie nicht nur alles persönlich beaufsichtigte und unter Aufsicht hielt (selbst zum Zuckerbrennen mit!), sondern auch alles, was Ökonomie betraf, so meisterhaft verstand, daß die von ihr in der Dresdener Hofküche angelegten Strafen sehr begehrt von fremden Köchen waren. Schickte sie doch sogar gewandte, ansehnliche Leute zur Weiterausbildung inselbst nach Plauen um fort, um durch diese Köchinnen zu erfahren, wie es anderswo gemacht wurde! Da man Anno dazumal, in der „guten alten Zeit“, noch viel Gutes für wenig Geld erhielt, gab es trotz der Sparlichkeit dieses hohen weiblichen „Chef de cuisine“ täglich 21 Gänge auf der kaiserlichen Tafel, und bei Gelegenheiten eines besonders Gala-Abendessons 92 Gerichte in 4 Gängen!

Eine wahre Meisterin soll „Mutter Anna“ in der Verwaltung von Einkochten („Einkocher“), in der Zubereitung von „Kochfleisch“ (Kochfleisch) und in der Zubereitung von „Kochfleisch“ (Kochfleisch) gewesen sein, die sie stets in großer Quantität „auf Vorrat“ hielt, daß sie sehr ausgiebige Geschenke damit machen konnte, sowie von Obstweinen, Johannisbeeren, Himbeeren, Äpfeln und Schmalz aus Schwaben- und Bayern. Außerdem waren Spezialitäten von ihr: Rostbraten, gebraten, gebacken, die lange in der Küche waren, das „gute Essen von Vorne“, Strudel von Sutteln und diese Gerichte waren so berühmt, daß man die kaiserliche Hofküche selbst um die Rezepte bat.

Doch auch eine ihrer köstlichen Töchter, ebenfalls mit Namen Anna, in der Küche praktisch tätig war, geht aus der folgenden Stelle eines Briefes hervor, den dieselbe an einen ihrer Brüder, Christian (Mutter Anna hatte 15 Kinder!) schrieb, der über ihre Koch- Studien geschriebt hatte:

„Ich verhoffe, ich Gott will, noch viel zu kochen, daß ich Deine Liebden damit will sättigen, werde es gleich mit! So schick gebratene Krumenbrotchen.“

Am folgenden, dem 17. Jahrhundert, ist als gastronomische Spezialität hervorgehoben die Grundriss- fonderbar- raffinierte Delikatessen (wie z. B. „Etern- Rostbraten“ und „Zoo- niol auf Melonen zu verwenden“) die berühmte „Vielotte“ (geboren 1652), Tochter des kaiserlichen Karl Ludwig von der Pfalz, Elisabeth Charlotte, vermählt mit Herzog Philipp von Orleans, Bruder Königs Ludwigs XIV. von Frankreich, die sogar diesem selbstherrlichen aller Monarchen zu imponieren wußte.

Aus dem nächsten, dem 18. Jahrhundert, ist eine deutsche Prinzessin zu nennen, die als Köchin sich hervorgetan, eine Königin: Wilhelmine, Schwester Friedrichs des Großen, kaiserliche Kaiserin von Preußen, — allerdings nicht aus eigener freier Wahl, sondern aus ständiger, weil ihr geistlicher Herr Papa Papst Friedrich Wilhelm I. (1713 bis 1740) mit militärischem Drill die „Kochkunst“ befohl!

Am gleichen Jahrhundert (1763) gab eine hochgebildete Frau, die Herzogin von Devon und Somerset, ein Kochbuch heraus, das sich durch treffliche Rezepte auszeichnet haben soll.

Vermutlich aber noch als dieses fürstliche Kochbuch ist das einer anderen hohen Frau, die durch ihre Schönheit und ihren romantischen Lebens- und Charakterstrahl in besonderer historischer Bedeutung geliebt ist: Philippine Welser, die Brautburger Prinzessin (1730 — 1780), verheiratet in heimlicher Ehe mit 1750 mit Erbprinz Ferdinand, Sohn Kaiser Ferdinands I., bis nach acht Jahren diese Verbindung durch den sehr erkrankten kaiserlichen Vater anerkannt und gebilligt wurde.

Jedenfalls haben dann — außer der hohen Schönheit der Welserin — nicht wenig ihre weiblichen und hausfreundlichen Tugenden mit beigetragen, denn die Gemahlin eines kaiserlichen Königs und Kaiserin, trotz ihrer hohen Stellung und Würde, die edelste Bürgerskinder. Außerdem muß sie die harte, praktische Köchin gewesen sein, die dieser Kunst auch in ihrem neuen Range treu blieb, obgleich die damalige Ökonomie recht unendlich und schwierig war, schon deshalb, weil die verschiedenen „Tafel-Überbahrungen“, die Anzahl von „Speise- Antrappen“

und „Zehn- Gerichten“ eine große Rolle spielten.

Da im 16. Jahrhundert die späteren Lehr- und Hilfsmittel von Kochschulen und Kochbüchern in noch fehlten, so mußte eigenes Denken und Ausprobieren, eigene Kombination und Kombination eine Hauptaufgabe übernehmen, und in dieser stützt sich die „Kochkunst“ (genau) nicht zum Schaden und Verdruß ihres hohen Gatten! Meisterin anzuweisen.

Ihre wunderbar gelächelten Hände verstanden sich nicht nur darauf, Rostbraten, Torten, Mehlspeisen und anderen, köstlichen und anderen köstlichen, sondern auch mit wenig Mitteln Vieles zu erreichen, indem sie einen Koch in einen Koch wandeln konnten.

Allerdings dürften die kulinarischen Genüsse jener Zeit heutzutage bei manchem Feinschmecker ein großes Fragezeichen hervorrufen, denn die Zeiten ändern sich und der Geschmack mit ihnen.

So lautet z. B. das Rezept zu einer „Kochschüssel“, ferner auf zwei Schüsseln, nach Philippinen Angabe: 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Zitrone, 1/2 Pfund Mandel, 1/2 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel Zimt und ein Pfund Schmalz, 1 Pfund alten Wein und 3 Pfund Mehlwein. Dazu legt man 5 Karven und 3 Pfund Seife hinein.

Diese weltliche Köchinnen wurde nach Fertigstellung noch mit Zucker und Zimt bestreut!

Von kaiserlichen Köchinnen stehen auf dem Kochprogramm der hohen Köchin unter anderem: „Koch in Pfund“, „gefüllter Kalb“ und eine Kalb- Portion mit folgender Zubereitung: „Nimm den Kalb und wäsche ihn wohl und schneide ihn dann wohl zu dünnen Schichten und wäge wohl mit allerley Gewürz, und mach ein gutes Braten darüber mit Butter und weißem Rahm und Weinbeeren und mach's und das.“

Auch „Kochmanger“ oder „Kochmisch“ aus Milch und Mehl, wohl viel Zucker und Rosenwasser vermischt, ferner mit kleinem Mehl, Gähnerbrot, sowie 1/2 Schilling (Schilling) (Schilling), „Kocher“, „Kocher“, die in einem Zäpfchen gebunden wurden, das oben weit und unten eng war und sich befinden sich unter dem kaiserlichen Kochprogramm das die Köchin als Kuchenspezialistin hinterließ als ungetrocknetes Dokument der gastronomischen Kunst und Wissenschaft ihrer Zeit, in dem zum Teil eigenhändig von ihr geschriebenen, um die Mitte des 16. Jahrhunderts von ihr verfaßten Kochbuch: „De re coquinaria“ („über Kochkunst“), das in der Bibliothek der alten Kaiserstadt Wien aufbewahrt wird. In diesem auf 136 Blättern enthält es unter vielen anderen Interessanten auch 20 Rezepte: „Torten“ (Torten), „Kucheln“ und „Kucheln“, die von ihr selbst erfinden sind.

Das Gründung anheißt, so haben auch im Ausland (namentlich in Frankreich, dem Land der Gourmanden) hoch- und hochgebildete Frauen sich stets lebhaft für die Geheimnisse der Kochkunst interessiert und so manchem Gericht durch ihren Namen zur höchsten Berühmtheit verholfen. So ist das „Bel au vent à la Vierge“, eine Erfindung der Herzogin von Orleans, Tochter des Prinzen-Regenten von Orleans, aus dem 18. Jahrhundert, und die „Petites bouclées à la Reine“, benannt nach der Gemahlin Königs Ludwig XV. von Frankreich (1715 bis 1774), Maria Leszcynska, Tochter des Königs Stanislaus Leszcynski, welche ein weiblicher Gourmand gewesen sein soll, ähnlich wie ihre Vorfahrin und Zeitgenossin Marie Antoinette von Frankreich, vormalige Königin von Villeroy, die die „Bouclées à la Vierge“ Erfindung und Benennung verdanken.

Selbständig tätig dagegen auf kulinarischen Gebiet sind die hohen Frauen Frankreichs seltener als die deutschen, gewisse Ausnahmen abgerechnet, wie z. B. die berühmte Köchin der „Grande-Arrière“ im 17. Jahrhundert, Anna Maria Louise von Orleans, Herzogin von Montpensier, bekannt durch ihre kriegerische Brautzeit und durch ihre tragische Liebe- und Ehegeschichte mit dem kaiserlichen Erbprinzen Ludwig XIV. (Großen Sonnen), deren kaiserliche Hände ebenso gut und geschickt die Kanonen der Bastille abfeuern als vorzüglich die Eierkuchen zu bereiten verstanden.

Doch auch gegenwärtig hohe und allerhöchste Frauen es nicht vernachlässigen, der Ökonomie ihr spezielles persönliches Interesse zuzuwenden, hat z. B. die kaiserliche Victoria durch ihre „Windsor-Suppe“ bewiesen, die den vollen Beifall ihrer Nation gefunden hätte wäre die Einbürgerung in weitere Kreise nicht etwas zu schwierig, da die Verfertigung dieser köstlichen, kräftigen Suppe drei tette Gähner erfordert.

Nicht nur Protektorin oder Erfinderin eines einzelnen Gerichts, son-

dern selber sachverständige Köchin aber ist die Königin Elena (Serbien) von Italien, die häuslich erzeugte Tochter des Fürstentums von Montenegro, welche sehr wohl dazu befähigt und imstande sein soll, ihrem hohen Gemahl allerhöchsteigenhändig in ihrer Privatküche des kaiserlichen Palastes sein „Kuch“ das „Kuch“, schmackhaft zu bereiten.

Das Leben ohne Mikroben.

Jeder Winkel der Erde, die uns umgebende Luft, selbst der Boden unter unseren Füßen — alles ist von kleinsten Lebewesen erfüllt, und sogar die Atmosphäre auf hoher See, die man gemeinhin für völlig keimfrei hält, ist keineswegs ohne Bakterien. Aber damit nicht genug: auch im tierischen und menschlichen Organismus gibt es keine Keimfreiheit; im Gegenteil! Gerade die wichtigsten Funktionen des Körpers, z. B. die Verdauung, kommt nur unter Mitwirkung von Bakterien zustande, die in ungeheurer Zahl den Darmkanal bevölkern, und die nicht nur nicht schädlich sind, die man vielmehr bisher als unerlässlich für die Erhaltung des Organismus angesehen hat. Aber diese wissenschaftliche Lehre ist in neuerer Zeit wiederholt angezweifelt worden, obwohl die Frage, ob ein Leben ohne Bakterien überhaupt möglich ist, bereits im Jahre 1885 von einem geringeren als Bakterien aufgeworfen und damals von den Gelehrten verneint wurde. Man kam damals zu dem Schluss, daß sich wohl gewisse Funktionen ohne Mitwirkung von Mikroben normal zu entwickeln vermögen, daß aber die Bakterien für die Erhaltung der Mitwirkung der Bakterien annehmend nicht entbehren können.

Die Frage, deren Lösung für die Biologie und Bakteriologie naturgemäß von außerordentlichem Interesse ist, hat aber neuerdings wieder namhafte Forscher auf den Plan gerufen, und jetzt hat Dr. Roux, der Direktor des Pasteur-Instituts in Paris, im Namen des Dr. Michel Cohnen vor der Akademie der Wissenschaften den Beweis erbracht, daß das Leben ohne Mikroben durchaus möglich ist. Dem demont von Pasteur gegebenen Rath folgend, hat Cohnen für seine diesbezüglichen Versuche, die ihn mehr als drei Jahre beschäftigten, Säuerer benutzt. Der aseptische Brutapparat, dessen sich der junge Gelehrte bei seinen Experimenten bediente, war im Portraissaal angebracht. Seine Beschaffenheit gestaltete sich unter dem Druck von Wasserdruck von 120 Grad zu sterilisieren. Die Deckungen werden dabei durch Batterien verdrängt, und die eindringende Luft auf dem Weg der Durchleitung durch mehrere Baumwolltrichter filtriert. Die Durchleitung eines Schlangentröbels mit festem Wasser gewahrt weiterhin die Möglichkeit, den Wasserdruck an der Oberfläch des Schlangentröbels zu konstatieren, und dieses in Tropfen fallende Wasser diente dem Zweck, die Säuerer zu tränken, die in diesem hermetisch geschlossenen, gläsernen Säuerer lebten. Zum Zweck der Wasserführung legte Dr. Cohnen drei oder vier vor dem Durchbruch liegende Säuerer, nachdem sie außen sterilisiert waren, in die aus Bronze hergestellten Behälter des Apparats, die eine künstliche Ventilation darstellten. Die ausfrierenden Säuerer konnten sich in dem Juchhof bewegen, wo sie reichlich Tageslicht, frisches Wasser, frische Luft und verschiedene Nahrungsmittel fanden, alles, Luft, Wasser, Nahrungsmittel, aber, wohlverstanden, in einwandfrei sterilisiertem Zustand. So wurden mehrere Serien von Säuerern aufgezogen. Nach 5 bis 6 Wochen waren die Säuerer zu groß für den Säuerer geworden; sie fanden in ihrer Entwicklung den daneben platzierten Vergleichs-Säuerern abfolgt nicht nach. Um sich zu überzeugen, daß keine zufällige Anheftung oder Keimübertragung stattgefunden hatte, unterwarf Dr. Cohnen die im Inhalt des Säuerers, das Blut und die Fäden der Keimfreiheit aufgezogenen Säuerer einer ständigen Unterbindungskontrolle, die zeigte, daß keinerlei Mikrobenbildung zu konstatieren war. Damit ist der schließliche Beweis erbracht, daß für das Leben zum mindesten ein Leben ohne Mikroben möglich ist und daß dieses aseptische Leben keinerlei organische Benachteiligung bedingt.

Einige dieser mit dem sterilisierten Säuerer behandelten Säuerer wurden dem normalen Leben in der Freiheit überlassen. Nach wenigen Stunden bereits zeigte sich der Verdauungskanal von Keimtrüben und von Mikroben und Bakterien bevölkert, ohne daß indessen irgendwelche Beeinträchtigungen ihrer Gesundheit festzustellen waren. Sie entwickelten sich gut, wurden kräftig heran und pflanzten sich in normaler Weise fort.

Zummindest lassen sich diese Versuchsergebnisse nicht in dem Sinne verallgemeinern, daß man sie lediglich ohne weiteres als auch für Säuerer und für den Menschen als zureichend erachtet. Weitere Untersuchungen dieser Art werden deshalb notwendig sein, wenn man über die Frage, ob der Mensch ohne Mikroben leben kann, untrüglige Gewissheit haben will.

Aus Varenth.

Bei den Aufführungen im Wagnertheater ist folgender hübscher Satz passiert: Hans Richter, der unüberwindliche Meisterfingerdirigent, geht auf einen Herrn zu, der auf dem Platz des Signalbläses steht und sagt zu ihm: „Sie, es ist Zeit, lassen Sie Signal bläsen!“ — „Das kann ich nicht“, sagte der Angeredete. „Ich bin bloß der Grobherzog von Weimar, aber ich treue mich, Sie kennen zu lernen!“

Eine böse Gegend.

Der neue Herr Amtsrichter fährt auf der Bahn mit dem Landjäger. Sie unterhalten sich über die Gegend. „Seh's, Herr Amtsrichter“, da drüben liegt Gröfinghausen, da hab' ich alle paar Tage zu tun.“ — „So, also eine böse Gegend?“ — „Na, ich sag' Ihnen, da fahren die Häuerer alle mal im Trab durch, daß ihnen nie geht, was sie tun!“

Weiß es besser.

Ein Arbeiter führte ein Pferd vor die Thüre um es zu füttern, legte aber den Sattel verkehrt auf und schnallte ihn fest. Ein Edeleher machte ihn darauf mit den Worten aufmerksam: „Tunmerjahn, du füttest ja das Pferd verkehrt!“ — „Ohne ich irre mach' ich lassen, antwortete er ganz gleichgültig: „Schicksal, weßt du denn, wo ich hinreiten will?“

Die „verleierten“ Schwiegermutter. Die junge Hausfrau räumt mit einer neuen Euphorie auf, das Zimmer auf. Beim Anblick eines in dunkler Bronze ausgeführten Dante-Kopfes meint die brave Frau Schlichte: „Der ist gewiß der jüdische Frau Schwiegermutter!“

Agenten

für den St. Peters Bote. Reisender Agent: Anton Hadl.

Lokalagenten:

P. Rudolph, Humboldt.
P. Lorenz, Julia u. Willmont
P. Matthias, Leopold.
P. Casimir, Pilsner.
P. Benedikt, Hoodoo, St. Meinrad und St. Benedikt.

P. Chrysothomus, Bruno und Danu
P. Bernard, Watson, Spalding und St. Oswald.

P. Bonifaz, Dead Moose Lake und Carmel.

P. Joseph, St. Gregor, Engelfeld und Beudamp.

Philipp Hoffmann, Annaheim.
Geo. H. Gerwing, Leonore Lake.
Seraphim Schöndner, Coblenz und Umgebung.

Ant. Reboldus, S. Qu'Appelle, Sask.
Wend. Reboldus, Viba, Sask.

Wich. Schur, Calgary, Alta.
Jof. Berges, Waterloo, Ont.

B. Beingefer, Formosa, Ontario.
Geo. Pöfing, Walkerton, Ont.

Wich. W. Kappel, Pilot Butte, Sask.
H. Gartner, Dilke, Sask.

Em. Schnell, Marienhilf, Sask.

Zu verkaufen oder zu verrenten

ein herrliches Viertel Land, 2 Meilen vom Klotter, gute Gebäulichkeiten und gutes Wasser. Block 2 1/2 Meilen von Münster. Anfragen richtet man an Fred Wedewer, Humboldt, Sask.

Zu verkaufen oder zu verrenten.

Eine der schönsten Farmen in der gut bekannten St. Peters Kolonie. In nächster Nähe und schöner Lage einer großen katholischen Kirche. Besteht in guten Gebäuden, alles gut eingerichtet, genügend gutes Quellwasser, und wurde sich vermöge der günstigen ökonomischen Verhältnisse für jedes Geschäft eignen. Jede weitere Auskunft wird vermittelt auf gef. Anfragen unter A. R. 2 x 38, St. Peters Bote.

Brauchen Sie Geld?

„The Two Johns Stock-Farm“ kann Ihnen dieses verschaffen.

Wir kaufen Vieh und Schweine irgend einer Art, ob fett oder mager, und zahlen dafür die höchsten Marktpreise.

Offices in Humboldt und Annaheim.

J. SCHAEFFER J. HALBACH

Stockers and Shippers.

Sichere Genesung aller Krankheiten durch die wunderbaren

Granthematisch. Seilmittel

(auch Granthematisch genannt) Erläuternde Circulars werden kostenlos zugesandt. Einzige alleinige zu haben von John Linden, Spezial-Arzt und alleiniger Vertretter des einzig echten reinen Granthematisch. Seilmittels.

Offices und Vertretung: 3808 Prospect Ave., E. C., Cleveland, Ohio.

Man hält sich vor Verschickungen u. falschen Nachahmungen.

Fragen Sie nach

Drewry's Redwood Lager

gebraut von Gerstenmalz und Hopfen allein, von einem erfahrenen deutschen Braumeister.

Kühl-Eagerungs-Warenhäuser zu Regina, Saskatoon, Melville, Melford und North Battleford.

E. L. DREWRY, WINNIPEG, MAN.

HUMBOLDT REALTY COMPANY Ltd.

Händler in allen Sorten von Farm- und Stadteigentum.

Geld zu verleihen auf farmland zu den niedrigsten laufenden Zinsen. Versicherungen ausgestellt bei den zuverlässigsten Gesellschaften.

Eigentümer der berühmten Parkview Subdivision, die besten Residenz-Eotten im Städtchen, nahe bei Kirche und Schulen. — Wenn Sie Ihre Farm schnell verkaufen wollen, lassen Sie sie durch uns verkaufen.

— Office: Nächste Türe zur Bank of Commerce Humboldt. — Humboldt Realty Company Limited.

J. A. Stirling, Manager.

Machen Sie einen Versuch mit dem — wohlbekannten, neuen Gebräu —

Saskatoon Lager Bier.

Der Stolz von Saskatoon.

Rein, Nahrhaft, Wohlgeschmeckend.

„Saskatoon“ wird überall verlangt, und während es in großer Nachfrage ist, gewinnt es täglich mehr und mehr an Beliebtheit im ganzen Nordwesten. „Saskatoon“ ist von unübertrefflicher Qualität, mit schneeweißem Schaum, und rein wie der Morgentau.

Alleinige Brauer und Bottler

Hoeschen Wentzler Brewing Co.

SASKATOON, SASK.

Schicken Sie Ihr Getreide

an JOHN BILLINGS & Co.

Lizenzierte und kautionierte Getreide-Kommissionshändler WINNIPEG.

Liberale Vorschüsse. Prompte Erledigung. Reelle Bedienung.

Hören Sie!

Hören Sie auf, mehr für Ihre Waren zu bezahlen, als Sie zu bezahlen brauchen!

Warum sollen Sie nicht Geld sparen zu Ihrem eigenen Nutzen?

Wir machen Ihnen täglich die beste Preisofferte; ziehen Sie den vollen Gewinn daraus.

Geben Sie Acht

auf unsere herrlichen alltäglichen Preise.

Feine englische Prints, reg. Preis 13 Cts. zu .10

800 Yds. herrliche Gingham, grelle Farbe, bloß .10

Wurde niemals zuvor zu einem solchen Preis verkauft.

Farbige japanische Seide

20 Zoll breit; weiß, gelb und himmelblau; purpurn, rot, braun und schwarz, zu .20 per Yard.

Elastische Damengürtel und Strumpfbänder zu weit herabgesetzten Preisen.

Cambrie Stidwaren Auswahl, reg. Preis 8, 9, 10 und 12 Cents per Yard, zu 3 Cts.

Geben Sie Acht, wie sie gehen werden! Mit den oben angeführten Waren werden noch mehr Überbleibsel gehen.

J. J. STIEGLER HUMBOLDT PHONE 30

Leo-Pans ein Dem für stehende Mädchen allein reisende Damen und Familien. Der St. Raphael-Berein für Ein- und Auswanderer erteilt gerne und gratis Auskunft in Reiseangelegenheiten. LEO-HAUS 8 State Str. York, N.Y. Telephone-Rund 4374

Katholiken unterstützen die Presse!

Zwei unserer Hauptwaren. De Nobel Nahn-Separatoren. Wenn Sie drei oder mehr Rührer mellen, dann können Sie es nicht affordieren, ohne einen zu sein. Preis \$50 bis \$90. Hartford Malleable Kochen. Der Hartford ist ungerbrechlich, brennt Kohlen oder Holz, hat einen großen geräumigen Backofen und wird als vollkommener Bäcker garantiert. Preis \$60 — \$65. RITZ & YOERGER HUMBOLDT SASK.