1780. FORNIS 1891.

ALPEN-KRÄUTER-BLUT-BELEBER.

Ueber einem Jahrhundert hat sich dieses Hausmittel seines Ruf ungeschmälert erhalten. Nur aus reinen heilkräftigen Kräutern bereitet, frei von allen widerwärtigen Zusätzen, ist es ein ausgezeichnetes Mittel gegen alle Leiden, welche unreinem Blute entspringen, wie: Skropheln, Geschwüre, Rheumatismus, Gicht, Leberleiden, Hautausschläge, Nierenschmerzen, Dispepsie, Gelbsucht, Fieber, Brustpulpen, Schwindel und überhaupt gegen Leiden, die in nöthigen Fällen verschreibt.

Ein zuverlässiges Hausmittel in Gegenden, welche fern von Arzt und Apotheke sind.

Fornis's Alpenkräuter-Blutbeleber ist nicht zu Alpenkräuter zu haben, sondern wird nur von unserer Firma verkauft. Wolle auf einem Flage feine Kräuter bestellen, so wende man sich an

DR. PETER FAHRNEY.
112–114 S. Hoyne Ave., Chicago, Ill.

Borgelt & Schwind,
Grundeigenthums- und Versicherungs-Agenten,
1043 O Straße, Zimmer 1, 2 und 3 Richtung ist Markt.

Wilhelm Barth
Grocery Store & Bakery
von
Louis Brith & Bruder
No. 1009 O Straße,
gegenüber der Post Office.

Frau F. Volkmann,
die einzige geprüfte deutsche
Hebamme,
praktizirt seit vielen Jahren mit den besten Erfolgen in hiesiger Stadt und empfiehlt sich den geehrten Damen bei Geburtsfällen auf das Angelegentlichste.
Gefälligst zu haben auch in meiner Wohnung wenn gewünscht werden da ich die mir bisher zu Theil gewordenen Kundschaft ebenfalls versichert und recht zufrieden aber habe ganz dieselben.
Wohnung: Südwestecke 8te und L Straße, Lincoln, Neb.

Anleihen
— auf —
Grund-Eigenthum
auf die Dauer verschiedener Jahre
— auf —
cultivirte Farmen.
R. E. Moore,
LINCOLN, NEB

J. C. McKell,
Lincoln Holzhandlung.
Office 1041 O Str., Lincoln

THE ELKHORN
— von —
Wm. Brokelmeyer.
Wein- und Bier-Wirthschaft.
Best bekanntes Milwaukee Lagerbier stets vorräthig.
Ecke 10. & N Straße No 140.
LINCOLN, NEB

RED STAR LINE
Per. Staaten und königl. belgische Post-Dampfschiffe.
Direkte Post-Dampfer wöchentlich
New York und Antwerpen,
Philadelphia und Antwerpen.
Erste und zweite Kajüte sehr billig.
Excursion-Tickets zu reduzirten Preisen.
Zwischendeck zu sehr mäßigen Preisen.
Dampfbriefe zu billigsten Preisen.
INTERNATIONAL NAVIGATION CO.,
General Agenten, 6 Bowling Green, New York.
Nähere Auskunft bei
Henry Schaaf, Lincoln,
H. O. Fiesner, Neb.

C. EHLERS,
Deutscher Schneidermeister,
empfiehlt hiermit dem geehrten Publikum sich mit zu machen, daß er sich bekannte Schneidergeschäft nach der
südlichen 11. Straße,
(neben John Schmittel's Restauration)
verlegt hat und empfiehlt sich derselbe für Anfertigung von Herren- Kleidern nach dem Geschmack Schnitt unter Zusicherung prompter und billigster Bedienung.
C. Ehlers,
No. 110 südl. 11. Straße.

Doctor Königs
Nerven-Stärker.
Würde eher ohne Brod sein.
Bilsbeck, Residenz, Marquette, Mich., 7. Nov. '89.
Herr Doctor J. Königs Nervenstärker anbelangt, so kann ich nur sagen, daß wenn ich nun einen solchen Nervenstärker kommen könnte, nehmen ich einen Löffel voll davon, ich eher bereit wäre, als ohne ihn gleich bereitet, er ist mir wirklich wertlich so lieb, daß ich eher kein Brod essen, als ohne ihn sein möchte.
Jowa Falls, Ia., 14. Mai 1889.
Meine Frau litt über ein Jahr an Nervosität, als ich versuchsweise wurde. Ihre Medizin zu verbrauchen, und jetzt ist sie gänzlich geheilt. Ich empfehle daher Jedem, der mit Nervosität behaftet ist, auf's Beste Doctor König's Nerven-Stärker.
M. Caton.
E. Auburn, Neb., 4. December '88.
Ich bin mit dem König's Nervenstärker zufrieden, er hat mir besser Dienste geleistet als alle anderen Medicinen die ich gebraucht habe, und hat meine Rückenschmerzen genommen.
Joseph Ulrich.
Das Buch für Nervenleidende beim Druck, per es verlangt, frei zugesandt, und Armen und die Reichen unentgeltlich geliefert.
Diese Medizin wurde seit zehn Jahren von Doctor König in Fort Wayne, Ind., zubereitet und jetzt unter dieser Anweisung und Ref.
König Medicine Co.,
30 West-Madison Str., Chicago, Ill.
Preis $1.00 per Flasche, sechs für $5.00.

Das Zeitalter der Verfälschungen.

(Aus der Neu. Wochenschrift.)

Dem jüngeren Geschlecht wird unsere Zeit vielleicht als „Zeit der Verfälschungen" bezeichnen, denn neben all den herrlichen Erfindungen, die uns die letzten Jahrzehnte gebracht, hat das Streben der Verfälschung unter Lebensmittel, in heilmedizinischen Medicamente des Menschen Consumption angenommen, wovon unsere Eltern in ihrer Jugend noch keine Ahnung hatten. Wer in einer Gegend, wo der unchristlichste Spekulationsgeist und verbrecherischer Habsucht Alles mit einem Firnis, der noch dazu in's Bereich der sogenannten sogenannten Patentmedizinen fällt, das Vertrauen des großen Publikums erwerben und erhalten will, der muß thatsächlich Außerordentliches leisten und auch nicht einen Schein von dem Pfade der Reellität und Nachrichtlichkeit abweichen. Unter allen Firmen, die wir hierbei im Auge haben, nicht die Charles A. Vogeler Co., in Baltimore, Md., mit ihren Dr. August Königs Hamburger Tropfen, Hamburger Brustthee, Hamburger Kräuterpflaster, sowie dem berühmten Schmerzenbeseitigungsmittel St. Jakobs Oel. Die wunderkräftigen Medizinen haben das Vertrauen bestätigt, sich überallhin Bahn gebrochen und werden heute von Tausenden und aber Tausenden als diejenigen Mittel, die ihnen ihre Gesundheit für ihr Leben oder völlige Besserung von ihren lästigen Uebeln zu verdanken haben.

Nachst heute Mittheilungen aus allen Theilen des Landes beweisen, wie ich die genannten Familien-Medizinen geschätzt werden.

Herr C. G. Lineberg, Durham, N. C., sagt: Für zwei und ein halb Monate war ich bettlägerich, an entzündlichem Rheumatismus leidend. Schon die erste Anwendung von St. Jakobs Oel linderte die Schmerzen und es heilte mich schließlich vollständig.

Als Blutreinigungsmittel kann ich Dr. August Königs Hamburger Tropfen bestens empfehlen; dieselben sollten in keiner Familie fehlen; es wird dadurch manche Doktorrechnung gespart. — Paul Steinbach, No. 1458 Second Ave., New York N. Y.

Ich verordnete mir den Kenkel, schreibt F. A. Gaylord, 72 Bedford Straße, Boston, Massachusetts. Ich kaufte eine Flasche St. Jakobs Oel und gebrauchte es. Ich bin jetzt wieder vollständig hergestellt.

Beinahe ein Jahr litt ich an einem heftigen Magenleiden und wollte dasselbe den vielen dagegen angewandten Mitteln nicht weichen. Schließlich gebrauchte ich Dr. August Königs Hamburger Tropfen und in kurzer Zeit war ich wieder hergestellt. — Jonas Weiß, 2128 Broadway, Cleveland, O.

Louis H. Hall, 233 Ste Avenue, Chicago, Ill., sagt: Ich litt ein Jahr an Schmerzen im Rücken, brauchte alles, was mir angerathen wurde, doch ohne Erfolg. Endlich versuchte ich St Jakobs Oel und wurde geheilt.

Meine Verdauung war in einem hohen Grade gestört und gebrauchte, nachdem ich viele Mittel ohne Erfolg angewandt hatte, mit ausgezeichneten Resultaten Dr. August Königs Hamburger Tropfen. — A. Steinhauer, 704 E. Rich Straße, Columbus, O.

Ich litt 5 Jahre an chronischer Neuralgie im Kopf, Gesicht und Augen, sagt Herr H. M. Clarke, Boonville, Mo., und fand große Erleichterung durch den Gebrauch von St. Jakobs Oel.

Frau Elisabeth Bohn, Lancaster, Pa., litt an einer heftigen Erkältung, ein fortwährendes Hüsteln plagte sie. Sie gebrauchte Dr. Aug. Königs Hamburger Brustthee und war in kurzer Zeit geheilt.

Meine Frau litt an einem Geschwür in der Brust. Sie gebrauchte auf Anrathen einer Freundin Dr. Aug. Königs Hamburger Kräuterpflaster und war in einigen Tagen wieder hergestellt. — A. Raine, 1134 N Gay Straße, Baltimore Md.

Ich litt an einer Verletzung meines Knies; eine halbe Flasche St. Jakobs Oel heilte mich. Meine Frau wendete ebenfalls durch dasselbe Mittel von heftigen Schmerzen im Rücken befreit. — Simon P. Anderson, Towanda, Ill.

Ich muß gestehen, daß mir der Leber, Nieren- und Magenleiden kein Mittel mehr geholfen hat, wie Dr. Aug. Königs Hamburger Tropfen. Ich hatte die Tropfen stets im Hause vorräthig. — R. Weitheimer, San Francisco, Cal.

Neue Schuldeneintreibung.

Der Sohn des Königs Ferdinand II. von Neapel schuldet seit langer Zeit dem Bau- und Zimmermeister Senrat in Paris für Umzugs- und sonstige Arbeiten, sowie baare Auslagen eine gerichtlich auf 12,000 Francs festgestellte Summe. Senrat konnte aber trotz allen Mahnens keine Zahlung erlangen da das vom Großen bewohnte Haus der Gräfin von Marl, der Tänzerin Marguerite von der Oper, gehört sein Vermögen aber in Oesterreich vom Hofmarschallamt unveräußerlich und unpfändbar angelegt ist. Senrat schrieb mehrere den Grafen beleidigende Briefe und forderte ihn zum Zweikampfe heraus, weswegen er zu zwei Jahren Gefängniß und fünfjährigem Aufenthaltsverbot verurtheilt wurde. Seit er seine Strafe verbüßt hat, befolgt er ein neues System, sich Zahlung zu verschaffen. Er schlägt an dem Hause des Grafen in der Rue Malaquon von Zeit zu Zeit eine Fensterscheibe ein und überschickt dem Grafen einen Empfangsschein für den Werth der Scheibe als Abzahlung auf sein Guthaben. Gleichzeitig erstattet er selbst dem Polizeikommissar des Viertels Anzeige von seiner Handlung und erklärt sich zur Haft bereit. Bisweilen schickt er auch dem Grafen einen Korb mit der Bitte, 2 Flaschen Wein, 1 K. Brod, etwas Schinken oder Rindfleisch, kalt oder warm, sowie für 14 Francs Käse hineinzulegen, da er Hunger habe, und er fügt hinzu, er würde entzückt sein, wenn ihn der Graf an seinen Tisch einladen und die Frau Gräfin ihn mit ihren weißen Händen bedienen wollte. Natürlich schickt er einen Empfangschein über den Werth der Nahrungsmittel. Nach achttägiger Untersuchungshaft hatte sich Senrat kürzlich wieder vor dem Zuchtpolizeigerichte wegen der seltsamen Art, seine Schuld einzutreiben, zu verantworten. Wappenfenster hat Senrat nicht zerstört weil ihm das zu theuer komme, sondern nur sorgsam mit Scheiben für 24 Francs begnügt. Er wurde nur zu 6 Francs Strafe verurtheilt. Vorher hatte der Richter den Grafen gefragt, ob er bezahlen wolle, was dieser zurückwies.

Betrunken neben einer Leiche liegend fand man neulich einen pflichtvergessenen Weichenstellerin Albany, N. Y.

Während des Tanzens starb eine 23jährige Schottländerin in New York. Sie wurde plötzlich vom Schwindel befallen und brach todt zusammen.

In der Trunkenheit die Gattin seines Bruders erschoß der Ex-Polizei Gannor in Chicago. Familienstreitigkeiten bildeten die Ursachen der That.

Einhundertfunfzigtausend Bushel Kohlen fielen bei Cairo, Ills., in die Fluthen des Ohioflusses, als der Schlepper der Barken, welche das Hepatical geladen hatten, mit einem Pier kollidirte.

Hasenjagd altrömischer Schlemmer.

Mitgetheilt von Rudolph Krämer.

In den letzten beiden Jahrhunderten vor Christus trat in Folge der Eroberungen in Afrika, Griechenland und Asien ein völliger Umschwung in der Lebensführung des römischen Volkes ein. Unermeßliche Reichthümer wurden zusammen nach Rom gebracht und zugleich mit diesen hielten orientalische Pracht und Schwelgerei ihren Einzug. Die aufsehenerregenden Gelage wurden der eigentliche Brennpunkt des vornehmen römischen Lebens. Die Hälfte des Tages und häufig auch noch der größte Theil der Nacht wurde in den prunkvollen Speisesälen der hauptsächlich für das Dinieren eingerichteten Villen durchschwelgt; üppige aus den theuersten und ausgesuchtesten Delikatessen hergestellte Gerichte wurden auf die Tafel gebracht; ganze Schaaren von Luxusklaven wurden zur Bedienung geholten und eine Menge von Musikern und Tänzerinnen, Pantomimen und Possenreißern zur Unterhaltung der Tischgäste herangezogen waren die Sammlungen, welche auf diese Weise in Rom für die Freunde und Genosse kulinarischer Genüsse vorgenommen wurden. Die unglaublichen Summen, welche zeitweise der Luxus gegen Ende der Republik und zu Anfang der Kaiserherrschaft, und zwar nicht blos in den Kreisen der vornehmen Welt, sondern hauptsächlich auch bei den Parvenüs, den gallisirenden, griechisch gewordenen Freigelassenen.

Im Lärm und Treiben geistvollen witzigen Humor der römische Schriftsteller Petronius Arbiter († 66 n. Chr.), aus denen Zeitern ein größerer Abschnitt, das sogenannte „Gastmahl des Trimalchio," im Zusammenhange erhalten ist.

Der Trimalchio ist ein unermeßlich reich gewordener, aber roher und ungebildeter Freigelassener, der sich noch im hohen Alter im Vereine mit berüchtigten Standes und Gesinnungsgenossen der unsinnigsten Völlerei ergeben hat. Die hybaritischen Gänge, die er täglich in seiner, vier Speisesäle und zwanzig Wohnzimmer fassenden Villa zu veranstalten pflegte, wurden von den verkommenen Lebensmännern aller Gesellschaftsschichten mit Vorliebe besucht. Einen derselben, den Dichter Encolpius, läßt Petronius über seine Erlebnisse im Hause des Trimalchio unter anderem etwa Folgendes berichten: Beim Erscheinen der Gäste war der Speisetisch mit den köstlichen neuen Ruhebetten hergerichtet und in dem unteren Theile des Saales stand eine große Schaar von Sklaven aus aller Herren Länder zu den verschiedensten Dienstleistungen bereit; alles was sie thaten, mußten sie singend verrichten. Unter Gesang gossen Sklaven aus Alexandria den eintretenden Gästen Schneewasser über die Hände, andere reinigten ihnen die Füße, und als sich darauf alle auf die für sie bestimmten Ruhepolster zu Tisch gelegt hatten, nahm das Mahl mit einem überreichlichen Vorgericht seinen Anfang. Hochst originell war dabei die Form der Tischaufsätze, die man der Sitte jener Zeit gemäß beim Auftragen der Speisen benutzte. Zuerst wurde ein kleiner, aus korinthischem Erz gegossener Esel auf den Tisch gestellt, an jenem Seiten hingen zwei Körbe, die mit weißen und schwarzen Oliven gefüllt waren und auf seinem Rücken waren zwei schwere silberne Schüsseln befestigt, die mit zahlreichen Honig und Mohn gefüllten Hasenfäusen bedeckt waren. Gleichzeitig mit diesen Leckerbissen wurden auf einem silbernen Rosse tiefende Würste serviert, in denen syrische Pflaumen und Granatapfelkerne eine pikante Beigabe bildeten. Während die Gäste eifrig zulangten, hob sich Trimalchio in pomphaftem Aufzuge und unter Begleitung seiner Musikkapelle in den Saal tragen und zwischen einer Menge kleiner Kopfpolster auf den Chrysolay niederlegen. Die ganze Art seiner Einführung ließ den aus niedrigen Verhältnissen hervorgegangenen Gladiatoren erkennen. In der ihm eigenen hochmüthigen Weise, die zugleich in ihrer Albernheit belustigend wirkte, begrüßte er mit wenigen Worten die Anwesenden und, nur ihnen seine Geringschätzung fühlen zu lassen, begann er ohne Rücksicht auf die allgemeine Unterhaltung, sich mit seiner Lieblingsbeschäftigung, dem Würfelspiel, die Zeit zu vertreiben. Inzwischen wurde ein zweiter Tafelaufsatz in der Form eines Korbes hereingebracht, in welchem eine hölzerne Gänse mit ausgebreiteten Flügeln saß. Zwei Sklaven folgten, die unter musikalischer Begleitung das Lied der Henne durchsangen und von Zeit zu Zeit Pfaueneier hervorholten, welche sie den Gästen darreichten.

Plötzlich unterbrach Trimalchio sein Spiel und sagte zu der Gesellschaft gewendet in gleichgültigem Tone, die Pfaueneier habe er der Henne zum Brüten unterlegen lassen, und sei es daher immerhin möglich, daß sich dieselben noch nicht in schlüpfbarem Zustande befänden. Voller Besorgniß durchschlugen die Gäste mit dem dargereichten silbernen Löffel die Schalen und schon wollte mancher das erhaltene Ei wegwerfen, weil das Junge darin zu weit entwickelt schien, da bemerkte man bei genauem Hinsehen, daß die Eier künstlich gefüllt waren und unter dem stark gepfefferten Dotter eine kleine feine Feigenschnepfe verborgen lag. Nach solcher Ueberraschung schmeckte der Inhalt um so vortrefflicher; auch Trimalchio ließ sich von Allem geben und sorgte dafür, daß das beim Vorspiel übliche, aus Most und Honig hergestellte Getränk an den Tischen herumgereicht wurde. Hierauf wurden auf ein von der Musik gegebenes Zeichen sämmtliche bisher gebrauchten Tafelaufsätze von einer Sklavenschaar unter Gesang hinausgetragen. Eine silberne Schüssel fiel dabei auf die Erde und als ein Sklave dieselbe aufheben wollte, erhielt er von Trimalchio einen Faustschlag mit dem Bedeuten, sie liegen zu lassen, und nun rauschte ein Sänftenträger, der den Fußboden zu reinigen hatte, die Schüssel mit sammt dem Aehricht hinausfegen.

Die sich anschließende Ruhepause benutzten die Gäste, sich die Hände waschen zu lassen. Da die alten Römer beim Essen sich weder der Gabel noch der Messer bedienten, sondern mit den Fingern die Speisen zum Munde führten, so waren sie gezwungen, sich nach jedem größeren Gericht die Hände reinigen zu lassen. Es wurde ihnen dabei stets Wasser — das ihnen überhaupt während des ganzen Gelages nicht gereicht wurde — Wein über die Hände gegossen, der von zwei hartigen Sklaven aus Alexandrien in kleinen Schälchen an den Tischen herumgetragen wurde. Nachdem dann alle ihre gewohnte Lage auf den Polsterbänken wieder eingenommen hatten, wurden zahlreiche glänzende und wohlverschlossene Flaschen hereingebracht, an deren Hälsen Etiketten mit den Namen der Weinsorten befestigt waren. Bereitwillig probirten die Gäste die einzelnen Marken, unter denen sogar hundertjähriger Falerner vertreten war, und als ein Jeder seine Entscheidung getroffen hatte, begann der zweite Theil des Diners, der das eigentliche Hauptessen umfaßte. Zuerst erschien ein Gang von Speisen auf der Tafel, der nicht sowohl durch die Größe, als vielmehr durch die Neuheit des Arrangements die Aufmerksamkeit der Tischgenossen erregte. Auf ein rundes Speisebrett waren nämlich die zwölf Sternbilder des Thierkreises gemalt und über jedes einzelne hatte der Anrichter eine eigenartige, dem Sternbilde entsprechende Speise gelegt; über den Widder Widderrippen, über den Stier ein Stück rindfleisch, über die Zwillinge Nieren, über den Krebs einen Kreis von Krebsen, über den Löwen afrikanische Feigen, über die Waage eine mit Torten und Kuchen gefüllte Waagschale, und auch über den anderen Sternbildern, der Jungfrau, dem Skorpion, Schützen u. s. w., waren ähnlich geartete Gerichte aufgestellt. In der Mitte des Speisebrettes aber lag ein Stück ausgestopftes Hasenfell, das von einer Honigsauce bedeckt war und zugleich die Erde mit ihrer Fruchtbarkeit versinnbildlichen sollte. Als die Gäste sich endlich auf die Aufforderung ihres Wirthes mit entsagender Miene zum Zulangen bequemten [illegible] tanzten plötzlich Sklaven [illegible] in den Speisesaal, aus hohen den oberen Theil des gewaltigen Aufsatzes ab. Nun bot sich ein überraschender Anblick. Auf einem zweiten Speisebrett lag prachtvolles Geflügel, Sperber und ein mit Flügeln geschmückter Hase, der wie ein Pegasus aussah; dazu standen auf den Ecken der Speisebretter vier Marsyasse, aus deren Ranzen sich gepfefferte Salmiaksauce über gebratene Fische ergoß, die in einem darunter befindlichen Behälter wie in einem Teiche umherschwammen. Von allen Seiten erfreuten sich lauter Beifallsgeschrei über diese Glanzleistung der Gastronomie. Auch Trimalchio schien über den Gang erfreut und rief den Vorschneider herbei, der nach dem Takte der Musik die einzelnen Gerichte zerlegen und vertheilen mußte. Nach kurzer Pause, in der den feurigen und schweren Weinen tapfer zugesprochen wurde, kamen griechische Sklaven in den Saal und breiteten über die Ruhepolster allerhand Decken aus, in die die verschiedensten Szenen aus dem Jägerleben eingewirkt waren. Inzwischen erhob sich vor der Thür ein gewaltiges Geschrei. Gleich darauf stürzten spartanische Jagdhunde herein, die um die Tische herumliefen, und hinter ihnen her wurde ein mächtiges Wildschwein in den Saal getragen, das unzerheilt am Spieße gebraten war. An seinen Hauern hingen zwei aus Palmenzweigen geflochtene und mit Datteln und thebanischen Nüssen gefüllte Körbchen und umgehernm wurden auf dem Speisebrette kleine aus Kuchenteig hergestellte und für die Gäste zum Mitnehmen bestimmte Ferkel vertheilt, die ingleich anzeigen sollten, daß das zubereitete Wild ein Mutterschwein war. Zum Zerlegen kam ein großer bartiger Jäger, der mit grobem Klausrock und gewaltigen Jagdhunden bekleidet war. Als dieser mit seinem Messer die Seite des Schweines öffnete, flossen aus dem Schnitt Krammetsvögel heraus, die sofort von Vogelfängern eingefangen und zur Zubereitung in die Küche abgeliefert wurden. Nach kleinem Zwischenraum wurde jedem Gaste von den bei Tische bedienenden Sklaven eine Portion Wildbraten gereicht, während andere die in den Körben befindlichen Datteln, Nüsse und Weintrauben als Zukost unter dieselben vertheilten. Nach immer nicht war man auf der Höhe der Tafelfreuden angelangt, denn kaum lehnten sich die Gäste zur Erholung zurück, da wurden die Tische von Neuem unter musikalischer Begleitung erneuert und drei weiße, mit Mastkorben und Schellen behängte Schweine in den Saal geführt, von denen das erste nach Angabe des Trimalchio, das zweite drei und das dritte sechs Jahre alt sein sollte. Verwundert glaubten die Anwesenden ein Gaukler sei eingetreten, um von den Thieren die im Circus üblichen Kunststücke vorführen zu lassen. Da machte Trimalchio ihrem Staunen ein Ende mit der Frage, welches von den dreien sie heute noch zu verspeisen wünschten, und ohne ihre Antwort abzuwarten, befahl er den schleunigst herbeizuführenden Koch, das älteste derselben für die Tafel zuzubereiten. Bald wurde denn auch ein Speisebrett mit einem kolossalen dampfenden Schweine auf den Tisch gesetzt, und alle waren über die Schnelligkeit der Zubereitung aufs Höchste erstaunt. Nur Trimalchio sichten wenig erbaut davon und erklärte plötzlich vor Unwillen, das Schwein sei nicht ausgenommen, das solle den Koch verderben. Der trat ein und wollte sich mit Vergeßlichkeit entschuldigen; Trimalchio aber ließ ihn zur Strafe entkleiden und an eine Tafel binden. Erregt baten alle für den Unglücklichen; endlich gab Trimalchio nach und bestimmte, daß der Uebeltäter nachträglich vor allen Augen das Eber ausweiden solle. Mit geschickter Hand öffnete der Koch den Bauch des Schweines und die duftigen Brat- und Rohwürste entquollen der Oeffnung. Da lachten Alle über den meisterhaft gelungenen Theaterkoup; der Koch wurde durch einen Trunk geehrt und mit einem silbernen Kranz, sowie mit einem Becher und einer aus korinthischem Erz gefertigten Schüssel beschenkt. Als der Koch den Saal verlassen hatte, erschienen Gaukler zur Unterhaltung der Tischgesellschaft. Einer derselben balancirte auf einer Leiter und ließ gleichzeitig einen Knaben sich durch die Sprossen hinauf winden und oben auf der Spitze nach einem Liede allerhand Tänze ausführen; darnach mußte derselbe Knabe über brennende Kränze springen und ein großes und schweres Gefäß mit den Zähnen erfassen und hin und her schwingen. Da die Gäste an den akrobatischen Schaustellungen wenig Gefallen fanden, wurde eine Lotterie veranstaltet, bei der allerhand komische Ueberraschungen zum Vorschein kamen, und hieran schloß sich der Eintritt einer Schaar von Rhapsoden, die Partien aus den Homerischen Gesängen vortragen mußten. Als sie mit der Fabel vom Polyphem des Ajax geendet hatten, erhoben sie unvermuthet ein lautes Geschrei und während die Sklavenschaar auseinanderstob, wurde auf silberner Schüssel ein gesottenes Kalb hereingetragen. Ein Sklave, der die Rolle des rasenden Ajax darstellte, folgte mit gezücktem Schwerte, zertheilte mit größtem Geschick und unter dem Schmettern der Trompeten das Kalb, spießte die einzelnen Bratenstücke auf und überreichte sie den erschrockenen Gästen. Ehe man jedoch davon kosten konnte, fing die in der Mitte offene Decke des Speisesaales an zu krachen und der ganze Saal erzitterte. In dem Glauben, daß ein Gaukler sich durch die Decke herabhängen werde, richteten die Anwesenden unwillkürlich ihre Blicke nach oben, und siehe da, das Gerüst that sich auseinander und ein breiter Reifen eines großen Weinfasses senkte sich herab, an welchem ringsherum goldene Kränze und alabasterne Salbenflaschen befestigt waren. Der Sitte jener Zeit gemäß wickelte man diese kostbaren Sachen zum Mitnehmen in die Servietten, und als man eben dieselben bei Seite geschoben hatte, bemerkte man schon wieder einen neuen Tafelaufsatz, der mit mannigfachem Kuchen gefüllt war. Dann stellten drei Sklaven in weißem Gewande die Hausgötter auf den Tisch, trugen Wein in einer Schüssel herum und erflehten den Segen der Götter. Damit hatte der Hauptheil des Diners sein Ende erreicht.

Andere Tische wurden hereingebracht, der Fußboden wurde mit zerstoßenem Spiegelstein und gefärbten Sägespänen bestreut und nach diesen Vorbereitungen wurde das Dessert servirt. Drosseln, die von feinem Weizenmehl gebacken und mit Trauben und Nüssen gefüllt waren, und cydonische Aepfel, die mit Stacheln durchbohrt waren, so daß sie das Aussehen von Seeigeln hatten. Dazu wurde noch ein sonderbares Fleischgericht aufgetragen. Zuerst glaubte man, eine gemästete Gans, die von allerlei Geflügel und Fischen umgeben war, vor sich zu haben; doch war Alles, wie Trimalchio erklärte, aus den Bestandtheilen eines Schweines hergestellt, und zwar von seinem gefangensten Koch, der deshalb den Namen Dacalus erhalten hatte. In der Bewunderung dieses Kunstwerkes und origineller Gerichte wurden die Gäste unterbrochen durch den Eintritt zweier Sklaven, die tönerne Kriege trugen und sich untereinander zu streiten schienen. Als Trimalchio ihren Zank schlichten wollte, sagte ihm Keiner seiner Entscheidung, sondern Beide schlugen sich gegenseitig mit großen Knütteln an die Köpfe. Ueber diese Unverschämtheit der scheinbar Trunkenen, erhob sich ein allgemeiner Unwille, der jedoch ebenso schnell wieder verschwand, denn aus den zerschlagenen Bälgen der Kriege stürzten zahlreiche Austern, Kammuscheln und Schnecken heraus; die ein dritter Sklave in einer Netze auffing und auf silbernen Schüsseln herumreichte. Zum Schluß brachten Knaben mit langen Haaren in einem goldenen Becken Salben herein und benetzten damit die Füße der zu Tisch liegenden, nachdem sie vorher die Schenkel und Brust derselben mit Kränzen umwunden hatten. Als dann noch von derselben Salbe etwas in das Weingefäß und die Lampe gegossen war, begann das eigentliche Triafgelage, in dessen Verlauf sich allerhand wüste Scenen abspielten. Von Trimalchio's sein Testament holen, in dem er allen Sklaven die Freiheit geschenkt hatte, und zuletzt trieb er die Posse so weit, daß er sich auf ein Polster hinlegte und für todt erklärte. Eine weinende Musik aus ihm gestalten werden. die Hornbläser stießen in ihre Streitkopfe, und einer derselben that es mit solcher Gewalt, daß die ganze Nachbarschaft alarmirt wurde, und der Nachtwächter, im Glauben, bei Trimalchio brenne es, den Hausthür erbrach und Wasser und weiteres herbeischleppte. Den dadurch entstandenen Wirrwarr benutzten die Gäste zu einem fluchähnlichen Rückzuge und nach mannigfaltigen Irrfahrten durch das labyrinthartige Gebäude, bei denen einer von ihnen in den im Hause befindlichen Fischteich fiel, gelangten sie endlich gegen Morgen in's Freie, wo sie erleichert aufathmeten und den Göttern dankten, daß sie aus den Mühsalen und Wirrnissen glücklich entronnen waren.

Ueber die „Magenfrage"

auf der Columbus-Weltausstellung plaudert der deutsche Redakteur Herr B. Sarner vom Prybureau in der folgenden launigen Weise:

All' die Sehenswürdigkeiten, die Errungenschaften des Jahrhunderts u. s. w., welche auf der kommenden Weltausstellung Vertretung finden werden, sind in jüngster Zeit hinlänglich beschrieben worden, so daß der Durchschnitts-Zeitungsleser wohl einigermaßen betreffs des bevorstehenden Ereignisses informirt sein dürfte. Die nachfolgenden Zeilen sind daher weder der Kunst, Wissenschaft, oder den Interessen der gewerblichen Ausstellungsgegenstände gewidmet, sondern einer realistischen Sache — der Magenfrage! Wie wird die kolossale Menschenmenge, welche während der Ausstellungs-Periode erwartet wird, gesättigt werden und speisen in den Ausstellungs-Anlagen? Diese Frage ist allerdings schon verschiedentlich besprochen worden, doch vom kulinarischen Standpunkt erwähnt, sind derselben immer noch einige praktische Seiten abzugewinnen. Der Europäer ist im Allgemeinen in den ersten Tagen seines Aufenthalts in Amerika von dem hier üblichen Küchenzettel, resp. den ihm gebotenen Speisen nicht sehr erbaut; fremd mit den Verhältnissen, wendet er sich auch nicht an die richtige Quelle, und so kommt es, daß Tausende, Franzosen u. s. w. das zähnelt gewordene Fleisch, welches ihnen in amerikanischen Hotels, Restaurants, Kostkäusern u. s. w. serviert wird, nicht behagt. Mit der Zeit gewöhnt sich aber auch der Europäer und findet Geschmack daran, namentlich in den Großstädten des Landes, wo es deutsche und französische Garküchen in Masse gibt.

Um aber auf den Eingangs erwähnten Punkt, die Magenfrage auf der Weltausstellung, zurückzukommen, kann man nur zur Verabsäumung der Fremdlinge, aber Nationen erklären das auch für Strafe entlehnen und an eine Folter binden. Erregt haben alle für den Unglücklichen; endlich gab Trimalchio nach und bestimmte, daß der Uebeltäter nachträglich vor allen Augen das Eber ausweiden solle. Mit geschickter Hand öffnete der Koch den Bauch des Schweines und die duftigen Brat- und Rohwürste entquollen der Oeffnung. Da lachten Alle über den meisterhaft gelungenen Theaterkoup; der Koch wurde durch einen Trunk geehrt und mit einem silbernen Kranz, sowie mit einem Becher und einer aus korinthischem Erz gefertigten Schüssel beschenkt. Als der Koch den Saal verlassen hatte, erschienen Gaukler zur Unterhaltung der Tischgesellschaft. Einer derselben balancirte auf einer Leiter und ließ gleichzeitig einen Knaben sich durch die Sprossen hinauf winden und oben auf der Spitze nach einem Liede allerhand Tänze ausführen; darnach mußte derselbe Knabe über brennende Kränze springen und ein großes und schweres Gefäß mit den Zähnen erfassen und hin und her schwingen. Da die Gäste an den akrobatischen Schaustellungen wenig Gefallen fanden, wurde eine Lotterie veranstaltet, bei der allerhand komische Ueberraschungen zum Vorschein kamen, und hieran schloß sich der Eintritt einer Schaar von Rhapsoden, die Partien aus den Homerischen Gesängen vortragen mußten. Als sie mit der Fabel vom Polyphem des Ajax geendet hatten, erhoben sie unvermuthet ein lautes Geschrei und während die Sklavenschaar auseinanderstob, wurde auf silberner Schüssel ein gesottenes Kalb hereingetragen. Ein Sklave, der die Rolle des rasenden Ajax darstellte, folgte mit gezücktem Schwerte, zertheilte mit größtem Geschick und unter dem Schmettern der Trompeten das Kalb, spießte die einzelnen Bratenstücke auf und überreichte sie den erschrockenen Gästen. Ehe man jedoch davon kosten konnte, fing die in der Mitte offene Decke des Speisesaales an zu krachen und der ganze Saal erzitterte. In dem Glauben, daß ein Gaukler sich durch die Decke herabhängen werde, richteten die Anwesenden unwillkürlich ihre Blicke nach oben, und siehe da, das Gerüst that sich auseinander und ein breiter Reifen eines großen Weinfasses senkte sich herab, an welchem ringsherum goldene Kränze und alabasterne Salbenflaschen befestigt waren. Der Sitte jener Zeit gemäß wickelte man diese kostbaren Sachen zum Mitnehmen in die Servietten, und als man eben dieselben bei Seite geschoben hatte, bemerkte man schon wieder einen neuen Tafelaufsatz, der mit mannigfachem Kuchen gefüllt war. Dann stellten drei Sklaven in weißem Gewande die Hausgötter auf den Tisch, trugen Wein in einer Schüssel herum und erflehten den Segen der Götter. Damit hatte der Hauptheil des Diners sein Ende erreicht.

Andere Tische wurden hereingebracht, der Fußboden wurde mit zerstoßenem Spiegelstein und gefärbten Sägespänen bestreut und nach diesen Vorbereitungen wurde das Dessert servirt. Drosseln, die von feinem Weizenmehl gebacken und mit Trauben und Nüssen gefüllt waren, und cydonische Aepfel, die mit Stacheln durchbohrt waren, so daß sie das Aussehen von Seeigeln hatten. Dazu wurde noch ein sonderbares Fleischgericht aufgetragen. Zuerst glaubte man, eine gemästete Gans, die von allerlei Geflügel und Fischen umgeben war, vor sich zu haben; doch war Alles, wie Trimalchio erklärte, aus den Bestandtheilen eines Schweines hergestellt, und zwar von seinem gefangensten Koch, der deshalb den Namen Dacalus erhalten hatte. In der Bewunderung dieses Kunstwerkes und origineller Gerichte wurden die Gäste unterbrochen durch den Eintritt zweier Sklaven, die tönerne Kriege trugen und sich untereinander zu streiten schienen. Als Trimalchio ihren Zank schlichten wollte, sagte ihm Keiner seiner Entscheidung, sondern Beide schlugen sich gegenseitig mit großen Knütteln an die Köpfe. Ueber diese Unverschämtheit der scheinbar Trunkenen, erhob sich ein allgemeiner Unwille, der jedoch ebenso schnell wieder verschwand, denn aus den zerschlagenen Bälgen der Kriege stürzten zahlreiche Austern, Kammuscheln und Schnecken heraus; die ein dritter Sklave in einem Netze auffing und auf silbernen Schüsseln herumreichte. Zum Schluß brachten Knaben mit langen Haaren in einem goldenen Becken Salben herein und benetzten damit die Füße der zu Tisch liegenden, nachdem sie vorher die Schenkel und Brust derselben mit Kränzen umwunden hatten. Als dann noch von derselben Salbe etwas in das Weingefäß und die Lampe gegossen war, begann das eigentliche Triafgelage, in dessen Verlauf sich allerhand wüste Scenen abspielten. Von Trimalchio's sein Testament holen, in dem er allen Sklaven die Freiheit geschenkt hatte, und zuletzt trieb er die Posse so weit, daß er sich auf ein Polster hinlegte und für todt erklärte. Eine weinende Musik aus ihm gestalten werden. die Horn