Grand Island

Anzeiger und Herold.

Grand Island, Nebraska.

Amerikanische Küche.

In einer Abhandlung über „Amerikanische Küche" liefert der Mitarbeiter eines weitverbreiteten deutschländischen Blattes ein so interessantes Bild, daß wir uns fast selber nicht mehr kennen. Sind auch viele seiner Behauptungen, gelinde gesagt, übertrieben oder der Auswuchs einer üppigen Phantasie, ist doch so viel Treffendes in dem Artikel enthalten, daß man denselben, wenn er auch, oder vielmehr, weil er Bekanntes bringt, mit Behagen liest. Wir geben dem Verfasser also das Wort:

Die englischen Amerikaner essen enorme Massen von Süßigkeiten, theils in Gestalt von „candy", einem bonbonartigen Zuckerwerk, von dem es wohl gegen hundert Variationen gibt, theils in Form von „pie", einem Kuchen, der gewöhnlich eine Obstschicht auf einem teigartigen Untersatze enthält. Man hat berechnet, daß die Amerikaner mindestens siebenmal so viel Zucker verbrauchen, wie die Bewohner Deutschlands. Auch der braune Ahornzucker, der einen eigenartigen, nicht für Jeden angenehmen Beigeschmack und Geruch hat, ist eine speziell amerikanische Erfindung und zuerst von den Indianern—schon vor Jahrhunderten—aus dem Saft des wildwachsenden Zuckerahorns dargestellt worden. Rechnet man hierzu das heiße, dampfende Gebäck, das der Angloamerikaner des Morgens zu verzehren pflegt, die harten in der Pfanne gebackenen Buchweizenkuchen, die mit Sirup heiß genossen werden, und das Eiswasser, das in vielen öffentlichen Lokalen, in Fabriken und Anstalten ohne Entgelt zu haben ist, so weiß man auch die Ursache, warum die Amerikaner ihr Leben lang an verdorbenem Magen leiden. Sie nennen ihre Magenleiden gewöhnlich Leber- oder Gallenleiden, und gehen an die Beseitigung derselben mit Patentmedicinen, die natürlich meist die Sache eher verschlimmern als verbessern.

Der Kaffee, den man in Amerika trinkt, ist gewöhnlich sehr schlecht, etwas besser der Thee, dessen grüne Arten bevorzugt werden. Der Apfelwein steht dem deutschen an Güte nach; das schlimmste Nationalgetränk ist jedoch das obergährige, aus Sassafras und mehreren anderen stark würzigen Stoffen zusammengebraute „Wurzelbier." Würden die Amerikaner zu ihren süßen und magenverderbenden Speisen und Getränken unterweilen etwas guten Wein oder bitteres, gut gehopftes Bier zu sich nehmen, so würden sie wahrscheinlich gesundere Gesichtsfarben zeigen; aber der Genuß alkoholhaltiger Getränke ist, auch in mäßigster Form, bei der „guten" Gesellschaft durchaus verpönt. Von 200 Mittagsgästen in einem guten Gasthofe trinken höchstens fünf etwas Wein, Bier ist gar nicht üblich, und gesprochen wird bei Tisch möglichst wenig oder gar nicht; unter tiefem Schweigen werden die Mahlzeiten eilends eingenommen. Einige Mineralwässer und Limonaden, Milch, Thee und Kaffee sind üblich; in vielen Gasthöfen ist überhaupt kein Wein oder Bier zu erhalten. Dieser fanatische Haß gegen die bei uns so beliebten Getränke ist dem Fremden gewöhnlich unverständlich; die Trunksucht soll dadurch bekämpft werden. Allein der Verbrauch starker Branntweine, der sehr oft heimlich vor sich geht, ist in Amerika verhältnißmäßig weit größer, als in Deutschland. Von einer kunstgerecht angesetzten Bowle dagegen hat der Amerikaner auch nicht die leiseste Ahnung.

Die Kartoffel ist in ihrem amerikanischen Heimathlande kein Volksnahrungsmittel, wie bei uns. Man kennt die „irische" Kartoffel, das heißt die Kartoffel in der Schale, bevorzugt gemeinhin jedoch die roh ausgebratene, die bei uns seltener ist. Von den weit über hundert Kartoffelgerichten, welche die deutsche Küche kennt, finden sich in Amerika fast keine. Auch Klöße sind unbekannt, und von Würsten gibt es nur ein warmes Würstchen, das sonderbarerweise seinen Namen von der italienischen Stadt Bologna führt und im Volksmunde Belonis heißt. Die statt der Kartoffeln üblichen Bataten sind sehr süßlich und erscheinen dem Fremden oft widerlich. Die meisten Räucherwaaren fehlen, geräucherte Fische ebensowohl wie Gänsebrust, Rauchfleisch und dergleichen. Der Schinken ist lediglich in gekochtem Zustande zu erhalten; und da eine gesetzliche Trichinenschau nicht besteht, ist es auch sehr rathsam, den rohen amerikanischen Schinken zu meiden.

Ein amerikanisches Hauptnahrungsmittel, für Menschen wie für Thiere, ist der Mais; und er verdient diese Bevorzugung, da er als Maisbrei, als „hominy" oder als Maisbrod, immer wohlschmeckend und zuträglich ist. Maisbrod trocknet sehr leicht zusammen und bröckelt; doch in der Zusammensetzung mit anderem Mehl läßt sich dieser Uebelstand vermeiden. Eigenthümlich ist das Verzehren der gekochten oder angewärmten Maiskolben, die man mit Butter bestreicht. In den großen Städten verkaufen des Nachts Farbige dies beliebte Gericht von Jungamerika, wie bei uns wohl warme Würstchen feilgehalten werden.

Besondere amerikanische Gerichte sind auch die Limabohnen, ein vorzügliches Gemüse, sowie die Tomaten, die als Salat, Suppe und Tunke sehr häufige Verwendung finden. Die Austern werden fast nie in Verbindung mit Citronensaft genossen, eher mit Pfeffer und Salz, und gewöhnlich als Suppe. Die Zeiten, da die Auster ein Volksnahrungsmittel bildete, sind indessen auch in Amerika vorüber.

Der in Süddeutschland so beliebte Kalbsbraten wird wenig gegessen, desto mehr das gesalzene Rindfleisch (corned beef). Enten, Fasanen und Hühner sind stets sehr theuer und gewöhnlich schlecht zubereitet; eine Volksdelikatesse ist dagegen der Truthahn, der an gewissen Feiertagen auf keinem amerikanischen Tische zu fehlen pflegt.

Die Kochkunst steht im Ganzen auf einer niedrigeren Stufe als in Deutschland, es fehlt die liebevolle Sorgfalt der deutschen Hausfrau, und es ist auch meistens kein weiches Fleisch vorhanden. Die riesengroßen Braten sind durchgehends hart, weil zu frisch, und die allgemeine Gasthofssauce und das übliche starke Gewürz, die oft nur dazu da sind, den schlechten Geschmack zu verschleiern, können nur mit Mißtrauen betrachtet und genossen werden. Der Reisende wird auf den wenigen Eisenbahnstationen, auf denen warme Speisen verabfolgt werden, eine geradezu abschreckende Sammlung geschmackloser Gerichte vorfinden. Das Gemüse wird in englischer Art nur mit Wasser abgekocht und bleibt darum ein fades Essen, selbst die frischen grünen Erbsen sind, so behandelt, wenig delikat, und von den Spargeln kennt man nur die grünköpfigen Suppenspargel.

Das verbreitetste Gericht, das der Landbewohner in Amerika genießt, ist Bohnen mit gepökeltem Schweinefleisch. Leber wird stets in Verbindung mit gebratenem Speck aufgetragen. In weit größerem Maßstabe als bei uns sind Aepfel eine Volksspeise; im Sommer erhalten die Arbeiter häufig kalte gebratene Aepfel bei der Ernte zur Erquickung, und es soll dies den Durst besser löschen, als ein alkoholiges Getränk. Die Anpflanzung von Aepfelbäumen nimmt in jedem Jahre zu, und die Ernte ist oft ganz kolossal. Birnen sind selten. Köstliche Ananas und Bananen stehen in den großen Städten zum Verkauf, aber billig sind sie nicht. Wohlfeiler sind Pfirsiche. Die Moosbeeren sind nicht so aromatisch und etwas bitterer als unsere Preißelbeeren, auch unsere Walderdbeeren sind duftiger. Wahrscheinlich ist das edle Steinobst der vielen Insekten halber nicht sehr lohnend und darum seltener; Kirschen kennt man nur in einzelnen Gegenden, und Aprikosen so gut wie gar nicht; auch Zwetschen und Pflaumen sind nicht häufig. Die Nüsse sind ölig, und die Art und Weise, wie man sie ißt, in den Eisenbahnwagen, in öffentlichen Gebäuden und auf den Straßen, indem man die Schalen rücksichtslos umherwirft, ist keine angenehme. Die Tafeltrauben haben sehr dicke Schalen und einen etwas erdigen Beigeschmack. Sehr ungesund und unverdaulich sind die gebackenen Seemuscheln (clams). Eine häufige Zukost bilden die Selleriestengel und die trockenen Biscuits oder crackers. Einzelne Gegenden haben ihre besonders geschätzten Delikatessen, so z. B. den chicken pot pie, ein mit einer Teigkruste umwickeltes und geschmortes Huhn; im Ganzen ist jedoch der Mangel an Abwechslung ein geradezu erstaunlicher.

Wer die Ausgabe nicht scheut, kann in den großen Städten eine bessere Küche finden. Ein gutes Beefsteak von Filet kostet in New York nach unserem Gelde drei Mark. Berühmt ist das Speisehaus von Delmonico ebendort; aber es ist durchaus nicht amerikanisch, sondern gibt französische Küche.

Wenn man Alles in Allem nimmt, muß man zugestehen, daß die Ernährung in dem reichen amerikanischen Lande eine kümmerlichere ist, als die in dem ärmeren Deutschland. Dies zeigt sich auch in der äußeren Erscheinung der Menschen, in den blutlosen Gesichtern und dem durchweg hageren Wuchs. Die amerikanischen Damen zeichnen sich durch ihre lieblichen Gesichter und zierlichen Figuren aus; aber kräftig sind sie gar nicht, eher schwächlich, und wenig widerstandsfähig. Die Herren sind schlank, ihre Haut hat etwas Pergamentartiges und keine gesunde Röthe. Die für den Mittelstand bestimmten Speisehäuser stehen in den Leistungen ihrer Küche weit unter dem Durchschnittsmaß dessen, woran wir in Deutschland gewöhnt sind, und die Zahl der amerikanischen Feinschmecker ist außerordentlich klein.

Seltsame Heilung. Im Bade Berghausen kam einst eine seltsame Heilung vor. Ein Mann war vollständig gelähmt und wurde vom Arzte als unheilbar betrachtet. Zu seinem eigenen Troste hatte man ihn in das genannte Bad geschickt. Da er sich möglichst viel in frischer Luft aufhalten sollte, setzte man ihn gewöhnlich in einem Sessel vor die Thür. Als er einstmals draußen saß, brach ein furchtbares Gewitter los. Man schloß Fenster und Thüren und dachte nicht an den Gelähmten. Erst als ein über den ganzen Himmel zuckender Blitzstrahl alles beleuchtete, bemerkte man ihn und beeilte sich, ihn hineinzuholen. Doch wie erstaunt war man, als er ohne jede Hilfe angeschritten kam, vollständig geheilt. Natürlich erregte der Fall unter den Medizinern großes Aufsehen. Die Einen wollten die Heilung dem Schrecken zuschreiben, während Andere der Meinung waren, die Elektrizität habe diese wunderbare Wirkung auf die gelähmten Glieder ausgeübt.

Die Zieuner wenden ein einfaches Mittel an, um das mit der üblichen Tellersammlung beauftragte Mitglied der Kapelle zu kontrolliren. Derjenige, welcher zur Tellerkollekte bestimmt ist, bekommt in die rechte Hand den Teller und in die linke Faust eine lebendige Fliege, welche er während seines Rundganges gefangen zu halten hat.

Römische Schlemmer.

In den letzten Jahrzehnten der römischen Republik waren Uebermuth und sittliche Verderbniß in einer für unsere Begriffe empörenden Weise eingerissen. Es gab damals in Rom zahlreiche Millionäre. Als der Reichste der Reichen galt Marcus Crassus, der für politische Parteizwecke die unglaublichsten Summen verschwendete und doch noch bei seinem Tode nach deutschem Gelde rund neununddreißig Millionen Mark hinterließ. Das Vermögen des Pompejus wurde auf sechzehn Millionen Mark abgeschätzt, und in der Privatkasse Cäsars lagen kurz vor seiner Ermordung dreiundzwanzig Millionen Mark.

Neben den hervorragenden Staatsmännern und Feldherren waren es dann hauptsächlich die Verwaltungsbeamten, Pächter und Kaufleute, die oft aus den Provinzen des römischen Reiches ein wahrhaft fürstliches Vermögen mit heimbrachten. Die Wucherer beuteten aber auch die unterworfenen Provinzen mit der größten Grausamkeit aus und verfuhren dabei gegen die unglücklichen Einwohner mit der herzlosesten Strenge. Indem sie ihre Kapitalien zu dem enormen Zinsfuß von 48 bis 50 Prozent ausliehen, machten sie in kurzer Zeit die kleinen Landeigenthümer zu ihren Schuldknechten, und um dann ihre Forderungen mit sicherem Erfolg eintreiben zu können, ließen sie sich nicht selten vom Senat einen amtlichen Titel geben und vom Statthalter für ihre Zwecke ein Exekutions-Kommando zur Verfügung stellen. Von einem rabiaten Wucherer wurde sogar erzählt, daß er wegen einer Summe, die ihm die Stadt Salamis auf Cypern schuldete, den Gemeinderath derselben so lange einsperren ließ, bis fünf Mitglieder desselben vor Hunger gestorben waren.

Dem großen Reichthum stand aber in jenen Zeiten eine ebenso große Verschuldung gegenüber. Der schon erwähnte Cäsar schuldete beim Beginn seiner politischen Laufbahn 5,750,000 Mark; sein Parteigänger Marcus Antonius hatte bereits in seinem 24. Lebensjahre beinahe 1,500,000 Mark Schulden und diese Summe wuchs in einem Zeitraum von 14 Jahren auf neun Millionen. Noch verschuldeter war der ebenso talentvolle als wüste und verschwendungssüchtige Volkstribun Curio, dem ehrgeizige Parteiführer und Wucherer 13,500,000 Mark vorgeschossen hatten. Die größte Schuldenlast hatte der intriguante Wortführer der Aristokratenpartei Milo zu tragen, dessen Passiva sich auf 17,500,000 Mark beliefen, so daß seine Gläubiger beim Konkurse kaum vier Prozent ihrer Forderungen zu retten vermochten.

Die republikanischen Römer der letzten Zeit waren äußerst eitel und gaben besonders viel auf kunstvolles Sitzen ihres Gewandes, dessen Falten sie mit großer Sorgfalt vor dem Spiegel zu ordnen pflegten. In ihren Augen galt es für ein großes Verbrechen, wenn Jemand durch einen unglücklichen Zufall den Faltenwurf ihrer Toga in Unordnung brachte. So wird berichtet, daß der berühmte Redner Hortensius gegen einen Kollegen die Beleidigungsklage anstrengte, weil derselbe ihm im Gedränge den Rock zerknittert hatte.

In der Hauptstadt grassirte eine große Vorliebe für kunstvolle, aus feinem Holz geschnitzte Möbel, man kaufte dieselben für hohe Summen auf. So wurde z. B. ein Tisch aus afrikanischem Cypressenholz mit 228,000 Mark bezahlt.

Für den Magen wurden von den Schlemmern ungeheure Summen ausgegeben. Wenn ein Mahl den Anforderungen eines verwöhnten altrömischen Gourmands entsprechen sollte, so mußten die zu den einzelnen Gerichten verwendeten Delikatessen für schweres Geld aus fernen Gegenden bezogen sein, und zwar: Pfauen aus Samos, Haselhühner aus Phrygien, Kraniche aus Melos, junge Ziegen aus Ambracia, Thunfische aus Chalcedon, Muränen aus der gaditanischen Meerenge, Störe aus Rhodus, Eselfische aus Pessinus, Scarusfische aus Cilicien, Nüsse aus Thasos, Datteln aus Aegypten, Eicheln aus Spanien. Als Mucius Lentulus Niger 64 v. Chr. sein Amt als Pontifex antrat, gab er seinen Amtsgenossen ein Festessen, an dem auch Cäsar und die vestalischen Jungfrauen theilnahmen. Nach den Saturnalien des Macrobius lautete die Speisekarte folgendermaßen:

1. Voressen: Meerigel, Austern, Gienmuscheln, Lazarusklappen, Krammetsvögel mit Spargeln, gemästetes Huhn, Austern- und Muschelpastete, schwarze und weiße Meereicheln, zum zweiten Mal Lazarusklappen, Glykymarismuscheln, Nesselmuscheln, Feigenschnepfen, Rehrippen, Schweinsrippen, Geflügel in Mehl gebacken, wiederum Feigenschnepfen und zwei Sorten Purpurmuscheln. — 2. Hauptessen: Schweinsbrust, Schweinskopf, Fischpastete, Schweinspastete, Enten, gekochte Kriechenten, Hasen, gebratenes Geflügel. — 3. Dessert: Kraftmehlbackwerk und pontisches Backwerk. Bei dieser fast unglaublichen Fülle von Gerichten war es natürlich—und erforderte es sogar der gute Ton—daß man von allen vorgesetzten Delikatessen nur kostete, und galt es außerdem durchaus nicht für anstößig und verletzend, wenn Jemand, um den Folgen der genossenen Mannigfaltigkeiten zu entgehen und Raum für neue zu schaffen, während oder nach der Mahlzeit ein Brechmittel nahm.

Die Völlerei hatte alle Schichten der Gesellschaft ergriffen; es mußten sogar bei den Volksfesten außer dem italischen Falerner drei Sorten ausländischen Weines—Sicilianer, Lesbier, Chier—gratis vertheilt werden. Vornehm- und reiche Römer besaßen damals einen ungeheueren Vorrath an fremden Weinsorten. In dem Keller des Redners Hortensius sollen davon 10,000 Krüge gelagert haben, die jeder zu ungefähr 37½ Liter berechnet, im Ganzen etwa 377,500 Liter enthielten.

Schauspieler waren damals sehr beliebt und erzielten hohe Gagen. Der tragische Schauspieler Aesop erwarb ein Vermögen von über 4,500,000 Mark; sein noch berühmterer Zeitgenosse Roscius, der in der ersten Zeit vom Staat für jeden Spieltag ein Honorar von 900 Mark und außerdem eine bestimmte Summe für die Erhaltung seiner Truppe bezog, schätzte später sein Jahreseinkommen auf 138,000 Mark. Auch Pantomime und Ballet gehörten zu den beliebten Volksbelustigungen und es wurden Tänzerinnen ersten Ranges für hohe Summen engagirt. So bezog z. B. gegen Ende der Republik Dionysia, „die Königin des Ballets," eine Jahreseinnahme von 45,000 Mark.

Rubens und der Gastwirth.

Im Anfange des siebzehnten Jahrhunderts lebte Peter Paul Rubens, dessen Name damals noch nicht solchen Klang hatte wie heute, in Paris in einem bescheidenen Gasthause nahe dem Palaste seiner Beschützerin Maria von Medici. Zu Zeiten hatte er die Taschen voll Geld und lebte wie ein Fürst, aber viel öfter hatte er nichts; jedenfalls bezahlte er seinen Wirth nur sehr unregelmäßig oder gar nicht; daß dieser davon durchaus nicht erbaut war und seinem Unmuth oft freien Lauf ließ, das ist wohl zu begreifen. Eines Tages war er in besonders schlechter Laune und drohte, seinen säumigen Gast ohne Weiteres vor die Thür zu setzen, wenn er nicht seine Schuld bezahle. Erst als Rubens sein Wort gab, in acht Tagen zu zahlen, ließ er sich bedeuten.

Von derselben Stunde an schloß sich Rubens in sein Zimmer ein und verließ es nur sehr selten und niemals, ohne den Schlüssel mit sich zu nehmen. Acht Tage später trat er, einen kleinen Reisesack in der Hand, vor den Wirth und sagte: „Ich habe mein Versprechen gehalten. Auf dem Tische in meinem Zimmer werden Sie mehr Geld finden, als ich Ihnen schuldig bin. Leben Sie wohl, Herr Wirth!" Dann verließ er das unwirthliche Haus mit der Miene eines Grandseigneurs, der reiche Trinkgelder ausgetheilt hat.

Der Gastwirth eilte hinauf zu des Künstlers Zimmer; die Thür stand offen und auf dem Tische sah er eine Menge Geld zerstreut umherliegen. Natürlich wollte der gute Mann das viele Geld schnell an einen sicheren Ort bringen, aber wie erstaunt und wüthend war er, als er ein Goldstück berührte und merkte, daß es nur gemalt war. Der Lump hatte ihn betrogen!

Sein Aerger mäßigte sich etwas, als er an der Wand die reichen Kleider sah, die der Maler zurückgelassen hatte. Wenn er sie verkaufte, stand er sich gar nicht schlecht. Er griff nach einem Mantel von rothem Sammet, aber—oh wehe! auch die Kleider waren nur gemalt!

Alle, die von dem Unglück des Wirthes hörten, bemitleideten oder verspotteten ihn. Die Geschichte wurde immer weiter bekannt und trug nicht wenig dazu bei, den Ruhm des Malers zu verbreiten. Vornehme Leute kamen zu dem bescheidenen Wirthshause, um sich von dem Wirthe selbst den Künstlerscherz erzählen zu lassen und sich die gemalten Kleider anzusehen—den Tisch hatte der Wirth auf den Speicher bringen lassen, da er sich bei dem Anblick nur ärgerte. So wurde immerhin mancher Franc in dem Wirthshause ausgegeben nur um dieser Dinge willen.

Eines Tages kam auch ein reicher Engländer und ließ sich von Rubens und seinem gemalten Gelde erzählen. Er wünschte den Tisch zu sehen, bewunderte ihn auf's Höchste und bot dem Wirthe so viel in französischem Gelde, wie auf demselben gemalt war. Das ließ sich dieser nicht zweimal sagen und so wurde er den verwünschten Tisch auf angenehme Weise los. Rubens hatte sein Wort gehalten.

Ein A-B-C-Buchkrieg. Im Jahre 1777 sollte ein neues A-B-C-Buch in den Schulen der dem Fürsten von Nassau-Weilburg unterthänigen Gebiete eingeführt werden. Da das „Vater unser" und die „zehn Gebote" in dem Buche fehlten, widersetzten sich die etwa zwanzig Gemeinden der seit 1394 zu Nassau-Weilburg gehörigen, jetzt pfalz-bayrischen „Herrschaften" Kirchheim und Stauf der Einführung. Es mußten kurpfälzische Truppen gegen die aufsässigen Eltern requirirt werden. Dieser sogenannte A-B-C-Krieg kostete den genannten Gemeinden zweiundsechzigtausend Gulden.

Benutzte Gelegenheit. Herr (am Stammtisch laut erzählend): „Wie gesagt, ich schwimme in Seligkeit!"—Hausirer (zufällig eintretend): „Schwimmhosen gefällig?"

Aphorismen.

Wer immer schwankt, wird im Leben nie sicher stehen.

Gedanken sind Edelsteine und glänzen, wenn sie den richtigen Schliff haben.

Eine wahre Gespensterfurcht vor dem Geist haben stets die Dummen.

Nur dumme Leute erzählen immer, wie gescheidt sie sind.

Das Laster schlägt nur da leicht Wurzel, wo der Boden locker ist.

Geschlossene Augen sind offene Geständnisse der Langeweile.

Verkannt nennt sich der meist, der erkannt ist.

Sitzen bleiben ist die leidende Form von heirathen wollen.

Mancher gilt für geistreich, der nur ein gutes Gedächtniß für den Geist der Anderen hat.

Schnitzel.

Irrlichter entstehen aus der Fäulniß von Pflanzenstoffen.

Im Ganzen 240,000 Arten Insekten gibt es auf der Erde.

Die größte Meerestiefe ist bis jetzt auf 25,720 Fuß ermittelt worden.

Der jährliche Regenfall beträgt am Aequator durchschnittlich 100 Zoll.

Der größte Mammuthzahn, den man je auffand, maß in der Länge 16 Fuß.

Die menschlichen Fingernägel wachsen alljährlich um etwa anderthalb Zoll.

Ein riesiger Fresser soll der kürzlich verstorbene Herzog von Bedford gewesen sein.

Einen elektrischen Unkraut-Ausrotter hat ein Mann in Memphis, Tenn., erfunden.

Rund 138,000,000 Briefumschläge werden jährlich in den Ver. Staaten gebraucht.

Noch nie eine Taschenuhr in seinem Leben besessen zu haben, behauptet der Erfinder Edison.

Mit Vierlingen beschenkte dieser Tage die 16jährige Frau Rudner in Beaverbrook, N. J., ihren Gatten.

Der modernste Hund ist in Paris zur Zeit der Pudel. Es macht keinen Unterschied, ob er schwarz, braun oder weiß ist.

Eine Bibel in plattdeutscher Mundart hat kürzlich Pastor Paulsen in Kropp, Schleswig-Holstein, herausgegeben.

Die wenigsten Ehescheidungen kommen in Irland vor. Sie betragen 0.28 vom Hundert aller vollzogenen Trauungen.

An den Masern starb eine 110jährige Greisin in Princeton, Ky. Ihre als Waise zurückgelassene Tochter ist 90 Jahre alt.

Für $4,000,000,000 Gold und Juwelen sollen auf dem Grunde des Meeres auf der Route zwischen England und Indien liegen.

Die tiefste Kohlengrube in England ist gegenwärtig die Moß-Grube bei Ashton-under-Tyne. Sie mißt in der gedachten Richtung 2820 Fuß.

In der Erzeugung von Wassermelonen nimmt Georgia die erste, in der von Reis die zweite und in der von Baumwolle die dritte Stelle ein.

Die niedrigste Sterberate, die wenigsten Verbrechen und die meisten Hausbesitzer im Verhältniß zur Anzahl der Einwohner weist unter den Städten der Union Milwaukee auf.

Ein „Liebhaber"-Tänzerkongreß findet in diesem Monat in London statt. An ihm betheiligen sich hauptsächlich die englischen Tanzlehrer mit ihren besten Schülern und Schülerinnen.

Nur 800 Briefe erhält unser neues Bundesoberhaupt im Tage. Mit dem Ordnen und Vertheilen derselben sind außer dem Sekretär des Präsidenten noch fünf Schreiber den ganzen Tag vollauf beschäftigt.

Perlen, Diamanten und andere Edelsteine im Werthe von $850,000 trägt ein indischer Rajah auf seinem Turban. Er kaufte den Schmuck seiner Zeit der beklagenswerthen Wittwe Napoleons III. ab.

Als Professor der Chemie ist Frau Rachel Lloyd an der Universität von Nebraska angestellt. Sie ist in Zürich Doktor der Philosophie geworden und gilt auf dem Gebiete der Chemie als Autorität.

Die heißeste Gegend auf der Erde ist die zwischen dem ersten und zweiten Nilkatarakte. Es regnet dort niemals und die Eingeborenen halten die Erzählungen der Ausländer von Wasser, welches aus Wolken herniederfällt, für Erfindungen.

Die einzige Frau, welche jemals einer religiösen Gemeinde eine Kathedrale geschenkt hat, ist Mrs. Lyne Stephens. Das Gebäude steht in Cambridge, England, gehört den dortigen Katholiken und hat $400,000 gekostet.

Aus 70,000 falschen Briefmarken besteht die Tapezirung eines einem Herrn L. W. Palmer in London gehörigen Zimmers. Wären diese Marken echt, so würden sie nach der Angabe des Besitzers einen Werth von $5,000,000 repräsentiren.

Den letzten Brief, den Washington in seinem Leben geschrieben, hat die historische Gesellschaft von Pennsylvanien kürzlich für $850 erworben. Der Brief entstand 24 Stunden vor dem Ableben des Generals und enthält nichts als auf die Farm Washingtons bezügliche Aufträge.

Im Ganzen 3560 Fabriken befinden sich in dem 260,000 Einwohner zählenden Milwaukee. Das in diesen Etablissements angelegte Kapital beträgt $28,967,400, die jährliche Produktion beläuft sich auf $145,294,600. An Löhnen werden in den Fabriken Milwaukees im Jahre $28,967,400 an 53,873 Beamte und Arbeiter ausgezahlt.

Der berühmteste chinesische Arzt Amerikas, Li Po Tai, ist kürzlich in San Francisco gestorben. Er kam im Jahre 1850 aus dem Blumenreiche nach der neuen Welt und hatte als Kunden nicht nur viele bezopfte Landsleute, sondern auch Weiße. Vor einigen Jahren schickte ihm der chinesische Kaiser das höchste aller Doktordiplome.

DR. GUNN'S IMPROVED LIVER PILLS ONLY ONE FOR A DOSE

IS YOUR STOMACH SOUR, Breath bad or Head aching? One of these pills relieves distress in the stomach and cures headache, one each night for a week sweetens the stomach and purifies the breath. They insure perfect digestion, regulate the bowels and cure constipation. They act promptly, yet mildly, never gripe or sicken. 25c Druggists or mail. Bosanko Med. Co., Phila., Pa.

H. P. Tucker & Co., Apotheker. 2

PRESS THE BUTTON, IT LIGHTS!

Die magische Taschen-Lampe.

Man drückt auf den Knopf, sie öffnet und entzündet sich.

„Hol's der Henker!" ist der vielgebrauchte Ausruf der Menschen, wenn sie jeden Streichholzbehälter leer finden. Hat man je gesehen, daß nur ein Behälter zur Zeit leer ist? Einer leer, alle leer — das ist die Regel und zu großem Dank verpflichtet sind wir Dem, der ein so nützliches Ding erfand wie eine **Westentaschenlampe.**

Die Idee ist vollständig ausgeführt; die Magische Taschenlampe ist genau was der Name angiebt — eine vollkommene und vollständige kleine Lampe — eingeschlossen in ein niedliches und starkes Nickel-Gehäuse, welche in Jedermann's Westentasche getragen werden kann. Sie ist kaum so groß als ein gewöhnliches Zundholzbüchschen und **entzündet sich selbst.** Indem man auf einen Knopf drückt, fliegt der Deckel auf und der Docht wird im selben Augenblick durch einen Perkussionsfunken entzündet. Letzteres geschieht so oft, wie der Knopf gedrückt wird.

Das Licht wird erhalten durch einen kleinen runden Docht, welcher in mit Oel getränkte Baumwolle im Innern der Lampe gewickelt ist. Es kann kein Oel herausfließen, da die Baumwolle nur damit getränkt ist, aber der Docht absorbirt genug um die kleine Lampe **eine Stunde lang** brennen zu lassen. **Das Oel ist geruchlos** und es wird genug mit der Lampe geschickt, um für mehrere Monate auszureichen.

Habt Ihr jemals ein Streichholz angezündet und nach dem Gebrauch nach einem Kohleneimer oder dergl. griffe um das gebrauchte Zündholz hineinzuwerfen? So etwas passirt nicht bei der Taschenlampe; wenn gebraucht, bläst man sie aus, schließt den Deckel und steckt sie in die Tasche. Wenn wieder gebraucht, drückt man den Knopf und siehe! Sie öffnet sich und brennt augenblicklich!

Als **Cigarren-Anzünder** ist sie unübertrefflich; aber die Lampe ist mehr als dieses; sie kann gebraucht werden, andere Lampen oder das Gas anzuzünden, oder um herumzuleuchten, wenn ein Licht schnell, aber nur für den Augenblick gebraucht wird; Abends beim Zubettgehen, oder Nachts beim zeitweiligen Aufstehen.

Sie ist die Gesellschafterin der Hausfrau und die Freude des Junggesellen und jeden Rauchers.

Preis für Lampe nebst Zubehör { 1 Magische Taschenlampe, 1 Flasche Oel, 1000 Extra Lichtentzünder, 1 Heber z. Füllen d. Lmp. } $1.00 an irgend eine Adresse versandt.

J. P. WINDOLPH,
Grand Island, Neb.

$5 Prämie!

„Rothe Siegel"

Wachsbohnen,

eine ausgezeichnete Sorte, sind zu haben —bei—

A. C. Lederman,

welcher $5.00 Prämie Dem bezahlen wird, der in dieser Saison die Staude mit den meisten Bohnen daran bringt. Gewerbe-Gärtner sind von der Preisbewerbung ausgeschlossen.

Versucht diese Bohnen!

Alle Arten Sämereien!

67 A. C. Lederman.

Norddeutscher Lloyd.

Regelmäßige Post-Dampfschifffahrt von

Baltimore nach Bremen.

durch die neuen Postdampfer erster Classe:

München. Gera.
Dresden. Oldenburg.
Weimar, Darmstadt.
Stuttgart. Karlsruhe.

Abfahrt von Baltimore jeden Mittwoch, von Bremen jeden Donnerstag.

Die obigen Stahldampfer sind sämmtlich neu, von vorzüglichster Bauart und in allen Theilen bequem eingerichtet.

Länge 415—425 Fuß, Breite, 48 Fuß.

Elektrische Beleuchtung in allen Räumen.

☞ Auf die Bequemlichkeit und Ventilation der Räume für Zwischendeckspassagiere ist bei Einrichtung und Ausrüstung dieser Dampfer ebenfalls besonder Sorgfalt verwandt.

Weitere Auskunft ertheilen die Generalagenten.

A. Schumacher & Co
5 Süd Gay Str. Baltimore Md.
J. Wm. Eschenburg,
104 Fifth Avenue, Chicago, Ills.
oder deren Vertreter im Inlande. 4-14

L. S. MOORE,
Zahnarzt.

Zieht Zähne ohne Schmerzen für den Patienten.

Office unter der Stadt-Uhr im Michelson Block.

KRALL & HEIDKAMP,
Schmiedewerkstätte,

Ecke 2ter und Locust-Straße.

empfehlen sich zu allen in's Fach schlagenden Arbeiten.

Reparaturen eine Spezialität.

HENRY GARN,
Deutscher Rechtsanwalt,

—)praktizirt in(—

Friedensrichter- County- und Distrikts-Gerichten.

Alle Arten von gerichtlichen Dokumenten prompt ausgefertigt.

Office über Roth's Saloon.