

Das heutige Pergamon.

Im dritten vorchristlichen Jahrhundert trat Pergamon in die Geschichte, als Lyfimachos, einer der Nachfolger Alexanders des Großen, den höchsten Gipfel des Berges besitzend, um so eine sichere Stätte zur Vergung von Kriegsbeute und Schätzen aller Art zu gewinnen. Er ernannte zum Commandanten des Platzes einen gewissen Philetaios, dem es gelang, sich auch nach dem Tode des Lyfimachos im Besitz der Feste zu behaupten. Der unter seinem Neffen Eumenes I. ansehnlich erweiterte oberste Stadterker erfährt unter dessen Nachfolger Attalos I. seine Verwandlung in eine königliche Burg mit schon bis zur halben Höhe des Berges vorgehobenem Mauerring.



Gasse in Pergamon.

fen des Selinus und Attalos herabreichenden Mauerzüge, die in ihren Rinnen noch heute unsere Bewunderung erregen. Erst seitdem die Stadt dem römischen Weltreich angegliedert war, wurde sie über jenen Mauerring hinaus. Im Frieden, den das römische Kaiserreich gegen die äußeren Feinde bot, erblühte eine prachtvolle offene Neustadt, die weit über die lagende Ebene hinaus sich ausbreitete. Sie stieg zu ungeahnter Größe auf, so daß sie an Pracht, Raum und Kraft damals sämtliche übrigen Städte Kleinasiens überstrahlte. Aus den Trümmern dieser römischen Stadt entstand endlich das jetzige türkische Pergamon, ohne jedoch in entferntesten an die Ausdehnung des türkischen Pergamon heranzureichen.

Die heutige Stadt, die eine aus Türken, Griechen, Armeniern und Juden bunt gemischte Einwohnerschaft von



Moschee mit Brunnen.

zwanzigtausend Seelen aufweist, wird in ihrer ganzen Ausdehnung von dem oberhalb der Stadt Bergama-Tschai und innerhalb derselben Volkstümlich genannten Selinus der Alten durchströmt.

Plantagen und das silberbesende Laub von Delbäumen beschatten den Fluß, dem stromaufwärts auch antike Mauerzüge das Geleit geben. Seltsame Häuser von fremdartigem Baustil und andere aus morschem Fachwerk mit Dächern, durchspracht von Regengüssen, und mit melancholisch geneigten Fensterräden, spiegeln sich in seinen Wogen. Schöne, stolze, stolze, stolze Bräute überwiehen innerhalb der Stadt zu wiederholten Malen das Flußbett.

In den Mofcheen Pergamons ist ein Hauch jener Kunst und Kultur zu spüren, die die Mohammedaner mitbrachten, als Pergamon unter die Herrschaft ihres Schwertes gefallen war. Sie offenbaren am unwidersteh-



Kifil-Welt, antike Thermenanlage.

lichsten ihren Zauber, wenn die hinter den Bergen von Soma verblühende Sonne rein und groß ins Meer sinkt und dann von den Galerien der Minarets in langegezogenen, immer mächtiger anschwellenden Tönen der Wan über die stillen Gassen der Stadt hinstönt, in der nur die nimmer müden Brunnen rauschen und ernste Männer im Abendsonnenglanz sich gen Osten neigen. Zu der Welt-Kemerkipri (Dreibogenbrücke) des Selinus vor der Baumvollenabrit schaut die fogen. Basilika oder Kifil-Wolli nieder, in der die römische Periode der Stadtgeschichte Pergamons in besonders glänzender Weise lebendig geblieben ist.

Dieses Wahrzeichen der einstigen Pracht und Kraft des römischen Kaiserreichs in Pergamon besteht aus einem Langhaus, aufgeführt aus Backsteinen mit eingeleigten Marmorsäulen und zwei überwölbten Rundböcken auf beiden Seiten. Von ihnen dient jetzt der eine als griechische Kapelle. Das Ganze bildete den Mittelpunkt eis-

nes noch weiter greifenden großartigen Bezirks, von dem die hier zur Gewinn-



Agios Theodoros, die größte Kirche in Pergamon.

nung eines freien Platzes vorgenommenen Ueberhebungen des Selinus und beträchtliche Teile der Umfassungsmauern erhalten sind. Den türkischen Friedhof Rodschanefarist im Westen der Stadt umgeben drei weitere Ruinen aus römischer Zeit. Vom Zuschauerraum des Theaters ist meistens noch die Mauerung am Bergabhang erkennbar. Vom Bau selbst steht nur ein Bogen, der an demselben Ort, das gefallene Thor, genannt, auf dessen zerbrochenen Überresten buntblühendes Gesträuch Wurzeln gefaßt hat. Vom Circus sind nur geringe Reste übriggeblieben, dagegen haben sich in einem hinter dem Friedhof gelegenen Thal ansehnliche Reste des Amphitheaters erhalten.

Pergamon hat eine ansehnliche Zahl von griechischen Kirchen, von denen die Agios Theodoros-Kirche in der Nähe des von den Leitern der deutschen Ausgrabungen in Pergamon erbauten neuen Hauses die größte und schönste ist. Einen lebhaften Einbruch vom Verkehrsleben der Stadt gewährt der Basileus-Basar, der Gemüsemarkt, mit seinen Schönen prangender Früchte, unter denen die Weintrauben besonders köstlich sind. Vom Gemüsemarkt führt die Basarstraße mit ihrem sich farblich über ihr unebenes Pflaster hinziehenden Treiben zum Basar selbst, den das bunteste Gemiemel umschwirrt an den jeden Montag stattfindenden Wochenmärkten.

Neue Beethoven-Statue.

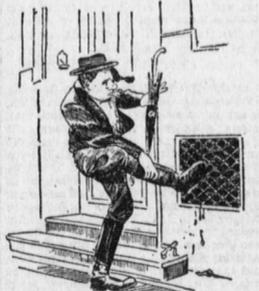
Gegen Ende vorigen Jahres starb in Wien der Bildhauer Robert Weigl, an dem seine Vaterstadt einen Künstler verlor, der namentlich das in ihrer freilebend mustätischen Element wiederholt in vollstimmlich glücklichen Formen zum Ausdruck gebracht hat. Er modellierte einen „Morgen“ und „Abend“, sowie eine Gruppe „Strauch und Lanze“. Von ihm stammt ferner die sympathische Figur Franz Schuberts als Spaziergänger, die jetzt das anheimelnde Schubert-Zimmer des Wiener Stadtmuseums ziert. Zuletzt hat er auch Beethoven, gleichfalls als Wanderer, plastisch dargestellt und damit wenige Monate vor seinem Tode in seiner Vaterstadt sich einen ehrenvollen Erfolg geholt. Weigl wollte den Bee-



Robert Weigls Beethoven-Statue.

thoven darstellen, wie er als Lebender bereit auf dieser Erde wandelte, und wie er in der Erinnerung der Wiener noch fortlebt. Er hat darum die Tracht der Zeit genau studiert und treuestens copiert. Aber auch den Lebens- und Geistesausdruck ist er uns nicht schuldig geblieben. Ausgezeichnet ist das ruhige sinnende Schreiten in der Bewegung des ganzen Körpers zur Darstellung gebracht, sowohl im Stehen der Hüfte wie in der Haltung des Oberleibes und der mit Stolz und Mut am Rücken beschrankten Arme. Der Kopf aber ist mit edelstem Beethoven-Ausdruck gehoben. Einmal Großes liegt auf der Stirn und juckt um den Mund, während das Auge helle, begeisterte Entschlossenheit zeigt.

Das mißverständene Verzungsgitter.



„Saubumme Stadtleut“ übereinander! Hängen's das Abstreifgitter so hoch 'nauf'!

Das Ketteler = Denkmal in Peking.

Fast drei Jahre sind seit der allem Völkerrrecht hochsprachenden Ermordung des deutschen Gesandten in Peking, des Frhr. v. Ketteler, verfloßen. Und jetzt erst in diesem Verbrechen die volle Süße geworden, die menschliches Können ihm zu geben im Stande war. Der Thäter ist hingerichtet, die unmöglichen Künftler sind tot oder in der Verbannung, ein Bruder des Kaisers hat die ferne Reise nach Deutschland in feierlicher Mission gemacht, um das Bedauern Kuangsi über die geschehene Frevelthat dem deutschen Kaiser auszusprechen, und vor kurzem ist nun auch die letzte der von den Mächten im Schlußprotokoll von 1901 gestellten Bedingung zur Sühnung des Verbrechens erfüllt worden: das Marmor-Denkmal, das an der Stelle der



Ketteler = Denkmal in Peking.

That errichtet werden sollte, hat am 18. Januar seine Weihe erhalten. Das Denkmal besteht aus einer Art von Triumphbogen mit drei Durchfahrten und ist von einfacher, aber imponierender Konstruktion. Der Mittelbau sowie die beiden Seitentürme sind von Dächern in chinesischer Architektur überlagert und über jedem Portal ist eine rechteckige Platte aus dunklem Marmor angebracht, welche in deutscher und chinesischer Sprache abgefaßte Inschriften tragen.

Italienische Küche.

Die Annahme, daß die italienische Kochkunst einformig und wenig nach unferem Geschmack sei, ist viel veraltet und doch bietet der italienische Küchenschatz reichliche Abwechslung. Schon das erste Frühstück des Italiensers ist vielfältig. Da gibt es kalte und warme Getränke, unter den erhenannten hauptsächlich Limonaden, Salzgetränke und Kaffe granito, ein dem Vistafsee ähnliches Getränk. Dieses wird sehr einfach bereitet, indem man ein Glas halbvoll mit Schnee füllt (Schnee wird in Italien im Sommer ebenso angeboten wie frisches Wasser). Auf diesen Schnee gießt man starken, mit Zucker verführten Moccaccino und giebt zum Schluß eine Schicht Schlagsahne darauf. Auch mit Zitronen (Limonen) oder Apfelsinensaft wird der Schnee gemischt und aus dem Glas durch feine Strohhölme ausgelesen. Eingemacht oder frisch, in Zucker weich und sämig getoche Früchte, wie Kirchen, Pflirsche, Mirabellen und Feigen werden zierlich in Mäßer gelegt, mit Schnee und Schlagsahne bedeckt und als erfrischende und gesunde Morgenstunde gereicht. Zu diesen Erfrischungen serviert man Cafes oder kleine, mit Butter bestrichene Maistückchen. An warmen Getränken ist Kaffee mit Gelbe, Zucker und Sahne verquirlt, heiß, mit Eiern geschlagene, mit einem Zusatz von Krat oder Rum gegebene Milch gebräuchlich, sowie Fleischbrühe, mit Ei und Tomatenpüree verührt. Zur Boullion werden Brötchen aufgetragen.

Die erste größere Mahlzeit, gewöhnlich zwischen 11 und 1 Uhr serviert, heißt Collazione und bedt sich mit dem Begriff des englischen Lunch oder unferem deutschen bürgerlichen Mittagessen. Man genießt in dieser Mahlzeit meist ein Fischgericht, Gemüse oder die Reste einer früheren Mahlzeit, die geschickt in andere Form gebracht wurden. In der Verarbeitung der beuax rostes ist man in Italien ungemein vielfältig. Eier, Salat, die stets beliebtesten Oliven, Feinöl, Drangen und Pilzarten fehlen fast niemals. Käse wird in den verschiedensten Gestalten genossen und ebenso wie Tomaten als Zusatz zu den mannigfaltigsten Speisen gebraucht. Ein schmackhaftes Gericht, das in Florenz oft zur Collazione gegeben wird, ist Schweinefleisch im Ragù. Nachdem die Leber in Streifen geschnitten und in geriebener Semmel, Salz, gehacktem Knoblauch und Zwiebel umgedreht ist, wird man sie in ein Stück vom Fett, in welchem sie sich im Fett gebraten, dem in Viertel zerhackte Apfel hinzugefügt werden. Schinken vom Rindfleisch wird vielfach auf dem Rost gebraten, nachdem sie tüchtig geklopft und in geriebener Parmesanfäse umgedreht wurden, ebenso bereitet man Rostbraten oder Veber. In die in der Pfanne gemischte Sauce von Olivenöl oder Butter, in welche der Fleischsaft vom Rost hineintröpfelt, giebt man oft etwas schweizer Rohwein, Wagnolo oder Chianti, und schmeckt Zwiebeln und Majoran darin durch. — Eine feine und sehr wohlschmeckende Speise aus Lammfleisch oder dem Fleisch junger Ziegen gehört zu den köstlichsten Gerichten. Das zarte Fleisch muß hierfür in Feinstückchen zerhackt und mit Suppengrün, besonders viel Sellerie und Sellerietraut, Rindsalz, Salz und Pfeffer heiß gar gedünstet werden. Man hebt dann die Stücke heraus, wendet sie in Parmesanfäse, Ei und Reibrot um und legt sie in die Brühe zurück, der noch Kapern, Zwiebel und etwas Ruder, sowie vom Stein gelösten Oliven und etwas Wein zugefügt wurden. In dieser Brühe schmeckt man das Fleisch köstlich weich. Das Gericht, das mit Zitronensaft beträufelt wird, schmeckt zu Weibrot recht gut. Hauptsache bleibt bei der Bereitung,

daß die in Würfel geschnittenen Wurzeln nach dem Einsmoren noch ansehnlich bleiben und nicht in formlose Stücke zerfallen. Galantinen und Mayonnaisen und Hüner- und Putzerfleisch reicht man ebenfalls zur Collazione.

Den Salat mischt man in Italien so ziemlich aus all und jedem Gemüse und serviert ihn nicht als Beilage zum Fleisch, sondern als selbstständiges Gericht. — Um Gemüse, wie Blumenkohl, Sprosskohl, grüne oder Wachsbohnen, Rüben oder Pastinaken gut zum Salat zu conservieren, wenn sie vom Hauptessen, dem sogenannten Pranzo, übriggeblieben sind, schüttelt man noch warm in eine mit warmem Del, Salz und gehackten Zwiebeln gefüllte Kasserolle, in der sie bis zum Gebrauch stehen bleiben. — Die Zaccchetti genannten, kleinen, roten oder grünen, gurkenartigen Kürbisse, Tomaten und die oben genannten Gemüse werden zu Salaten benutzt und mit viel Del, wenig Rohwein und Essig, Salz und spanischem Pfeffer, sowie viel Knoblauch oder auch süßer Zwiebel vermengt, aufgetragen. Die prachtvolle, neapolitanische Frucht der Moliprana oder Melonzana genannt, giebt ein köstliches Gericht, das an gebadene Scheiben feiner Schinken erinnert. — Die Hauptmahlzeit des Italiensers, das Pranzo, besteht meist aus einer Fleischbrühe mit Reis, Tomaten und viel geriebenem Käse, oder aus leichter Hühnersuppe, in der gesottener Fisch, gebadenen, panierten oder in Teig gewälzten Speisen, Braten, Früchten, süßen Speisen, Butter und Käse.

Ein Hauptgericht bilden überall die Macaroni; mit Hühnerfleisch und Tomaten gemischt sind sie sehr für die arbeitende Bevölkerung ein viel beliebtes Nahrungsmittel. Der Italiener der niederen Stände und der unermittelte lebt bekanntlich hauptsächlich von Polenta, die verfeinert auch auf den Tischen der Borneichen und Reichen nicht fehlt und als Polenta aufgetragen wird. Die Polenta ist das unrauhgerichtet des Landes und bestand ursprünglich aus Wasser, Del und Maismehl. Man hat aber zahlreiche Rezepte zu feineren Polenta-Gerichten, die auch dem veredeltsten Gaumen munden. Die Marone gehört auch zu den italienischen Hauptnahrungsmitteln und wird in der feinen Küche, ebenso wie die Mandel, vielseitig verwendet.

Außer der Polenta sind es für den Italiener der südlichen Küste (Napoli, Sorrent u. s. w.) die „Früchte des Meeres“ genannten Seetiere, die ein Hauptnahrungsmittel bilden und, wie sie aus dem Netz kommen, direkt in Kessel mit siedendem Del gemorfen und hier heraus gegessen werden. Es sind Seetrebse, Fische aller Art, Muscheln, Austern, Seespinnen u. dergl. So wohlschmeckend dieses Gericht auch dem Kenner erscheint, der Fremde wird so schnell nicht diese Liebhaberei zu stellen vermögen. Nach heute bedient man sich in italienischen Küchen vielfach des Kupfergeschirres, und erst seit kurzem findet man in besseren Haushalten auch eiserne und emaillierte Kochgeschirre. — Der Reichthum an Gemüse und Früchten giebt den italienischen Kochkünstlern und Pastetenbäckern in den Osterien viel Gelegenheit, ihre Phantasie anzustrengen und immer neue Gerichte zu erfinden; im allgemeinen bleiben sie aber bei ihren altgewohnten Speisen, die sie in eigentümlicher Weise anzuordnen pflegen. Die gefärbten Eier, die phantastisch aufbewängelten, runden Büffelfäße, die zierlich auf Stäbchen gereichten, candierten Früchte, die in grüne, große Blätter eingeschlagenen Kuchen, die reich mit Fettpfeilen garnierten Schinken, das alles lockt und labet zum Genuß, nebst den feurigen Weinen, den köstlichen, frischen Obstarten und den candierten Früchten, die besonders in Mailand und Verona eine viel begehrte Ledererei bilden.



Tempora mutantur.

Frau (zu ihrem Gatten, der Coupons schneidet): „Ich bitte Dich, schneide auch gleich meinen neuen Winterpelz mit Boo herunter.“

Debot.



Fürst: Wie hat meine Frau geschlafen? Diener: Durchwacht haben gerührt, eine ruhelose Nacht zubringen!

Frau Knüdelmaler bei den ägyptischen Mumiern.



„Die alten Ägypter, das muß a scheener Menschenschlag 'woesen sein!.. Wie groß bei denen schon die Wideltinber waren!“

Das Echo. Junges Ehepaar vor einem Schaufenster der Leipziger Straße zu Berlin. Frau (entzündet): Sieh' nur, Männchen, diesen Comfort. Mann (drängend): Komm fort!

Bitter.



Gatte: Ist es nicht merkwürdig, daß gerade die größten Dummköpfe immer die hübschesten Mädchen betrauchen? Gattin: Ach geh', Du Schmeichler!

Soldatenleben in Afrika.



Feldwebel: „Was fällt Ihnen ein, in diesem Aufzuge die Kaserne zu verlassen? Ich werde Sie den Herrn Hauptmann melden, wegen Ausgehens in Zivil!“

Rabeliegend.



Sonntagsreiter: „Das Vieh ist nicht so lenkbar; mir scheint, das ist ein Damenpferd!“

Kinder mund.

Mutter: „Nennend befindet sich bei der Großmama zum Besuch. Da fragt das allkluge Kind nach langem Sinnen plötzlich: „Großmama, war die Mama, als sie so alt war wie ich, auch so artig?“ „Ach“, erwidert die Großmama, „Deine Mama war immer viel artiger als Du!“ „Unberufen!“ ruft da Mütterchen aus. „Aber, weshalb sagst Du denn da unberufen?“ „Nun“, meint der kleine Schlauchtopf, „Mama kann sich doch noch ändern!“

Tempora mutantur.



Konkünstler: „... Früher — o, welche herrliche Zeit! — rissen sich die Damen um eine Locke von mir — jetzt reicht sich bloß meine Frau drum“



— aber wie!“

Angenehmer Gast.



„Wir zählen auf Ihre Anwesenheit bei Tische. Sie nehmen doch an?“ „Mit Vergnügen, gnädige Frau, aber wenn es Sie nicht stören dürfte, hier ist eine kleine Aufstellung von den Speisen, welche mir der Arzt verboten hat!“

Ein Vorschlag.

Kutscher A.: Du, wollen wir einmal wetten, wer am meisten von uns trinkt! Kutscher B.: Nein, aber ein anderer Vorschlag: ich trinke und Du bezahlst; wer das am längsten aushalten wird.

Gegenfettiges Bedauern.

Abokat: Es thut mir sehr leid, Herr Müller, aber Schneider Scheer hat mir keine Rechnung gegeben. Müller: Und sie wollen sie einlassen? Sie thun mir wirklich sehr leid.

Sein Hauptwerk.



„Sie sind Schriftsteller? Ich habe von Ihnen noch nie etwas Gedrucktes gesehen.“ „Aber, erlauben Sie mal, gnädiges Fräulein, ich habe Ihnen doch erst kürzlich meine Verlobungsanzeige geschickt.“

Ordnungsliebende Hausfrau.

Mit Befriedigung sich beim Mittagessen über die Schüssel beugend: Jetzt haben wir den ganzen Vormittag den Schuh von unserm Papi gesucht — da steht er mitten in unserm Sauertraut. Ich wusch ja, daß bei mir nichts verloren geht!

Ein moderner Adam.

An ihrer Seite, mein Fräulein, wird' ich leben wie im Paradiese! Sie (sief erköhen): Aber, mein Herr! Unerklärlich. Schauspieler (dem plötzlich ein Apfel an den Kopf fliegt, während er an einem Bauernhofe vorbeizieht): Nanu, der ist ja noch gar nicht faul!



Arzt: Sie müssen sich mehr Bewegung machen. Patient: Aber, Herr Doktor, ich bin doch Briefträger. Arzt: So, dann brauchen Sie Ruhe. Lassen Sie sich zur Criminalpolizei verlesen!

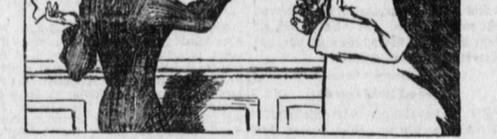
Im Krämerladen.

Schusterjunge: Zeben Se mich 'ne vejar'sche Wursch! Krämer: Was willst Du haben? Brücke Dich doch gegen! Schusterjunge: Ich will etwas deutlicher aus. Schusterjunge: 'ne vejar'sche Wursch! Wie ist id; was man so vor jehentlich 'ne — faure Zurte nennt!

Gefühls poesien.

Rebakteur (zum Mitarbeiter): Was sigen Sie denn müßig da; machen Sie doch ein paar Wihe! Mitarbeiter: Wenn ich nur Zeben hätte. Rebakteur: Ach so, Sie haben keine Ideen? Na, dann schreiben Sie ein paar Gedichte!

Faule Ausrede.



Dintel: „Ich würde mich doch an Deiner Stelle schämen, als junger Mann ein solches Bummelleben zu führen!“ Neffe: „Ja, weißt Du, lieber Dintel, ich möchte eben recht alt werden, und dazu gehört, wie Du doch auch schon oft gesagt hast, eine geschonts Jugend.“

Parvenüflog.

Jüngst gedahlte Commerzienrätin (zum Gatten): Sag' mer, Jonas, rüffen wir uns das gefallen lassen, daß man uns bei der Volkszählung so unter dem gewöhnlichen Volk mitzählt? — Aus der Rolle gefallen. Der Wertheiliger: „Als mißgender Umstand ist für die Angeklagte auch ihr hohes Alter, ihr ungeschöner Weußer, ferner ihr — Die Angeklagte: „Nun hören Sie aber auf, Sie Unverschämter!“