

Grand Island Anzeiger und Herald.

Grand Island, Nebraska.

Afrikanische Zwerginnen.

Der Afrika-Reisende Dr. Stuhlmann hat von der mit Emin Pascha unternommenen Expedition zwei Afrika-Mädchen nach Europa gebracht und zeigte sie dieser Tage auf Veranlassung der Deutschen Kolonial-Gesellschaft einem größeren Publikum im Hofsaal des Berliner Kunstmuseums. Die beiden Zwerginnen stehen im Alter von 15 bis 17 Jahren. Sie befinden sich 16 Monate in der Umgebung von Europa und haben schon viel von ihrem ursprünglich recht schönen Wesen verloren, lassen aber doch die Eigenart ihres Charakters noch deutlich hervortreten. Sie erschienen in kurzen weißen Kleidern, die mit goldfarbenen Borten besetzt sind; das wollige schwarze Haar deckte eine weiße flache Mütze, die stierlichen, wohlgeformten Hüfte waren unbekleidet. Halschmuck trug nur die ältere der beiden. Ihre Hautfarbe ist sehr gelblich, die ältere hat dunkelbraune, der Grunbrot der Haut der jüngeren geht mehr in's Gelbliche. Sehr verschieden ist auch der Charakter der beiden Mädchen; nur in einem Punkt stimmen beide überein, daß sie beide „Europens überhöhten Höflichkeit“ nicht kennen. Die Ältere ist unheimlich schnippsich, das Heimgelächte des Charakters tritt bei ihr schroff hervor, sie drehte konsequent der Versammlung den Rücken zu, nur einmal drehte sie sich halb um, musterte mit bösem, tiefer Verachtung kundgebenden Blick die Versammlung—und streckte die Zunge heraus. Die Jüngere war zutraulicher, zuerst freilich auch schüchtern. Als sie auf den Tisch gehoben wurde, bedeckte sie das Gesicht mit beiden Händen und schielte neugierig zwischen den Fingern durch. Bei ihr hat sich auch schon eine gewisse Eitelkeit entwickelt; wiederholt zupfte sie an ihrem Kleid herum. Zuweilen gab sie Zeichen der Langeweile von sich, meist aber befand sie sich in recht lebhafter Unterhaltung mit ihrer Genossin, die scheinbar durch höfliche Bemerkungen ihre lebhafteste Heiterkeit erregte. Wurde die kleine Dame zu ausgelassen, so erhielt sie von der Älteren einen wohlgezielten „Klapp“ und als auch dies schließlich nicht helfen wollte, septe es regelrechte Prügel ab.

Den Mittheilungen des Herrn Dr. Stuhlmann ist folgendes zu entnehmen: Emin Pascha kaufte diese beiden Mädchen, sowie einen Zwerg, der später starb, den menschenfresserischen Manummas ab. Sie sind 1 Meter 32 bis 40 Centimeter hoch. Die Beine sind schwächlich, im Knie fahelbarmig, die Hüfte zerlich und parallel—bei manchen Zwergern einwärts—gestellt, die Arme verhältnismäßig gut entwickelt; bedeutende Breite haben die Schultern; die Brust ist stark und desgleichen der Bauch, der aber bei schwacher Ernährung eingezogen ist. Der Kopf neigt zu dreieckiger, unten spitz zulaufender Form. Die Augen sind groß und braun. Charakteristisch ist die Oberlippe, die sich konvex etwas nach vorn erstreckt und fast röhrenförmig ist, sowie der Lasterand, daß dicke, weißliche Flaumhaare von zwei bis vier Millimeter Länge Rücken, Schultern und Arme bedecken. An diesen Flaumhaaren erkannten auch die Leute der Karawane sofort, daß sie wirkliche Zwergere und nicht etwa Negerkinder vor sich hatten. Was die Lebensweise und die Charaktere betrifft, so bestätigt Dr. Stuhlmann, daß sie äußerst gewandte und geschickte Jäger sind. Mit ihren vergrößernden Pfeilen greifen sie selbst den Büffel und den Elefant an. Wild, das sie auch durch Jagen und Fanggruben erlegen, bildet ihre liebste Nahrung; daneben aber essen sie so ziemlich Alles, bis zu den fetten Goldmaden herab. Schen und misstrauisch, jäherlich und nachsichtig, streifen sie رهelos durch die unendlichen Wälder, äußerst gefürchtet von den aederbautenden Negern. Einzelne Negerstämme haben mit ihnen eine Art von Freundschaftsbündnis geschlossen und liefern ihnen Bananen, Mais, Ziegen und Hühner gegen Wildpret und Felle, andere jagen die spitzbüchigen Zwergere zu vertreiben, wagen aber nie den Kampf gegen größere Horden, da dann Niemand vor ihren Giftspießen sicher ist. Der hölzerne Pfeil ist eingekerbt, so daß die Spitze abdrückt und in der Wunde stecken bleibt; ist das Gift frisch, so bringt es schnellen Tod, aber auch bei alten Gift und sofortiger ärztlicher Behandlung tritt erst nach Wochen noch Starrkrampf ein. Der Vortrage bediene betonte zuletzt, daß diese „Kobolde des Waldes“ wohl bald ganz verschwinden sein dürften, und daß es deshalb Pflicht der Fortschrittler ist, über diese merkwürdigen Menschen jetzt noch so viel als möglich in Erfahrung zu bringen.

Der Nutzen des Nebels. Bezüglich der Stadtnebel macht eine medizinische Zeitschrift darauf aufmerksam, daß man sich trotz der durch jene erzeugten Unbequemlichkeiten mit dem Gedanken trösten solle, daß die Nebel auch einen oft übersehenen Nutzen haben. Man kann mit Recht voraussetzen, heißt es in der angeführten Zeitschrift, daß jeder Nebel eine nicht zu verachtende Reinigung der Atmosphäre bewirkt, denn es ist bewiesen, daß bei sinkendem Nebel der entstehende Niederschlag seine Theilchen von Kohle, Schwefel, organische Fasern und andere schädliche und reizende Stoffe enthält, die vorher in der Luft schwebten.

Weltausstellungs-Restaurants.

Es werden im Ganzen 150 Restaurants, Cafes u. s. w. im Ausstellungspark vorhanden sein; in sämtlichen Etablissements werden Wein und Bier, sowie feine Köche verabreicht werden. Von der oben erwähnten Anzahl Restaurants entfallen 125 auf 16 offizielle Ausstellungsgelände. Die Bedienung beziehungsweise die Qualität der Speisen und Getränke entfällt in drei Klassen und zwar vom eleganten, erster Klasse Restaurant bis zum sogenannten Lunch-Counter (Buffet). Für diese von der „Wellington-Gesellschaft“ zu unterhaltenden Speise-Anstalten wird für den benötigten Proviant an der Stony Island Ave., nördlich von der 67. Straße, also in unmittelbarer Nähe des Jackson-Park, ein Gebäude, welches als Lagerhaus dienen soll, errichtet. Alle Hauptvorbereitungen für diese 125 Restaurants werden hier getroffen. Es wird das Brod und Konditorware hergestellt, es werden die Speisen bereitet und in einer Abteilung, wo sich die Waschanstalt befindet, wird dem Verzehrer das schönste Weiß beigebracht. Die an der Spitze des Unternehmens stehenden Herren veranschlagen unter anderem den vorausschätzlichen Rindfleisch-Verbrauch auf 30,000 Pfund täglich, ferner ist von ihnen ein Kontrakt für 400,000 Pfund Kaffee mit einer bekannten Firma abgeschlossen worden; dieser Quantität soll ein Aufguß von 16,000,000 Tassen Mokka-Bouillon entzogen werden. Die Angestellten dieses Riesenunternehmens werden aus einer kleinen Armee von 500 Köpfen bestehen und alle Branchen des kulinarischen Berufes repräsentieren. Im zweiten Stockwerk des Proviantgebäudes wird eine Speisehalle für Angestellte der Ausstellung errichtet. Man schätzt sie auf rund 20,000. 5000 Drehstühle und 12,000 Stühle, sowie 90,000 Kaffeetassen u. s. w. sind bereits von den Unternehmern bestellt; diese berechnen, im Stande zu sein, 80,000 bis 100,000 Personen täglich speisen zu können. In den Lokalitäten der „Wellington-Gesellschaft“ wird die amerikanische Küche vorherrschen; wenn diese nicht zuzufast, der findet nun in 25 anderen und zumeist großartigen Etablissements, was das Herz, resp. der Magen begehrt, denn die Kochkunst der meisten zivilisirten Länder wird da vertreten sein, namentlich am Midway-Plaisance, dem internationalen Schaustellungs-Revier. „The White Horse Inn“, eine äußerliche Reproduktion des durch Chas. Dickens' Werk „Pickwick Papers“ bekannten Gasthofes, befindet sich im Südostende des Parks und in der Nähe der Maschinenhalle; daselbst wird die englische Küche vorherrschen. In dem ersten Stockwerk befindet sich ein allgemeines Restaurant, wo kalte und warme Speisen servirt werden und wo die Speisefarte vom belegten Butterbrod bis zum Zweidollar-Porterhousesteak variiert—Im zweiten Stockwerk denken die Konzeptionsäre ein Restaurant im Londoner Klub-Stil zu errichten. Roastbeef und Plum-Pudding werden die gesuchtesten Gerichte in dem „White Horse Inn“ sein; 800 Personen werden daselbst speisen können.—In einem unter dem Namen „Clam Bake“ bekannten Restaurant werden den Gästen ausschließlich Fische und Fischspeisen, sowie Krebse, Austern und andere Schalenthiere servirt. Das im französischen Renaissance-Stil errichtete Gebäude befindet sich in der Nähe der Fischerei-Anstalt.—In der Nähe der Fischerei-Ausstellung befindet sich auch das „Polnische Restaurant“, woselbst die Liebhaber dieser Küche bei den betreffenden Nationalgerichten tafeln können.—Das Columbianische Kasino wird unstreitig einer der geschäftigsten Erholungsplätze im Ausstellungspark werden, denn die äußerst günstige Lage bedingt dies schon—am Seelifer, als jüdischer Ausläufer des Säulenganges, der die Musikhalle mit dem Kasino verbindet, steht der stolze Bau. In diesem Riesen-Etablissement, welches aus Eleganz eingerichtet wird, denken die Unternehmern stündlich 8000 hungrige und durstige Seelen leidlich zu stärken. Die von den Unternehmern getroffenen Vorbereitungen in Bezug auf die Tafel-Ausrüstung veranschaulichen ungefähr die Summe der Erwartungen in puncto Geschäft: es sind 40,000 Yards Tischtuch bestellt, ferner 50,000 Servietten, 600 Duzend Messer und do. Gabeln, ferner 1000 Duzend Theelöffel und 3500 Duzend Teller, Gläser u. s. w. Eine Musikfapelle wird den Kasino-Gästen die Tafelreden erhöhen, während die brandenden Wogen des Michigan-See's das „Adagio“ dazu liefern.—Im Restaurant, am Midway-Plaisance, wird man in luftiger Höhe bei Orchestermusik tafeln können.—Tausende werden in dem unter dem Namen „Natorium“ bekannten Etablissement, welches als Schirmmünster- und Wiener Kafe dient, einen angenehmen Erholungsplatz finden. Zwei große Speiseäle und 20 kleinere Zimmer für geschlossene Gesellschaften stehen zur Verfügung.—Das originalste Restaurant wird in dem Ballon-Captiv aufgeschlagen werden, wo man in der Höhe von 1200 Fuß in geschlossener Gesellschaft tafeln kann—selbstverständlich kalte Küche.—Man wird ferner finden einen „Maurischen Palast“, ein „Ungarisches Orpheum“ und ein „Javanisches Restaurant“. Im „Türkischen Dorf“ wird man table d'hôte a la „Constantinople“ speisen können. Ferner wird im „Chinesischen Dorf“ für Besucher aus dem „himmlischen“ Reiche und auch für solche, die aus profanen Gegenden stammen, aufgetischt werden. Von-Ruß, einer der Haupt-Kochkünstler Chinas, ist eigens von Hong-Kong aus für die chinesische Küche in Jackson-Park ver-

schrieben worden. Eine Anzahl bezopfter Künstler auf kulinarischem Gebiete steht ihm zur Seite.—Für Besucher aus Deutschland, Oesterreich und der Schweiz dürfte aber höchst wahrscheinlich in Bezug auf die Magenfrage das Restaurant im „Deutschen Dorf“ die größte Anziehung ausüben. Und da nun ferner die Deutsch-Amerikaner ebenfalls Kenner eines guten Tropfens und Wissens sind, so wird wohl dieses auf's Großartige angelegte Lokal zum Sammelplatz aller deutschsprechenden Ausstellungsbesucher werden. Dort wird man außer deutschem und amerikanischem Bier und Wein alles bekommen, was der Gaumen begehrt und zwar zu mäßigen Preisen. Legteres wird überhaupt in allen Lokalitäten der Fall sein, denn dies bedingt schon die bedeutende Konkurrenz.

Das Privatleben des Sultans.

Dem Sultan Abdul Hamid, welcher vor Kurzem sein 50. Lebensjahr vollendete, widmete aus diesem Anlaß ein russisches Blatt, der Petersburger „Herald“, an leitender Stelle einen Artikel, welcher in Worten geradezu überschwänglichen Lobes seine hervorragenden persönlichen Eigenschaften, seine politische Einsicht und seine bisherigen Verdienste um die Türkei rühmt. Was gerade ein russisches Blatt zu solchen immerhin überaus hohen Lobeserhebungen veranlaßt, mag dahingestellt bleiben. Aus dem sehr umfangreichen Artikel des Petersburger „Herald“ seien nur die interessantesten Mittheilungen über die persönliche Lebensweise des gegenwärtigen Sultans wiedergegeben.

„Der Sultan lebt in Saas und Braus“ heißt es in dem bekannten Vide, aber in Wirklichkeit nimmt sich nach der uns vorliegenden Schilderung dieses Leben ganz anders aus. Der Großherr pflegt mit der frühesten Morgendämmerung aufzustehen und beginnt den Tag mit dem für alle Moslems obligaten Namaz (Gebet). Nach einem leichten Imbiß geht er den Staatsgeschäften nach, und diese seine Stellung ist keine Sinecure. Er begibt sich in der eben-richtigen Bauart auf den Weg zum Frühstuck, woselbst er bis Mittag mit der Erledigung von Staatsgeschäften überhäuft ist. Hier empfängt er die verschiedenartigsten wichtigen und unwichtigen Fragen und ruht nur zum Frühstück und Abendessen aus. In der letzten Zeit reitet er sogar selten in den geräumigen Parks des kaiserlichen Palais.

In der Türkei gibt es unter dem jetzigen Großherrn keine eigentliche Ministerregierung außer der Regierung in der Person des Sultans. Alle Angelegenheiten, gleichviel ob von Bedeutung oder nicht, erledigt er allein. Er kontrollirt sogar selbst, wie seine Anordnungen ausgeführt werden, für ihn sind die Berichte der Minister nicht genügend. Was sonst überall durch die Beamten verschiedener Behörden erledigt wird, das geht hier immer an den Sultan, obne Rücksicht auf die bestehenden Behörden und Instanzen. Im Laufe eines Jahres gehen auf diese Art über 1,000,000 Bittschriften ein, aus denen die Sekretäre Auszüge machen und mit dem Original dem Großherrn vorzustellen haben.

Den größten Theil des Tages verbringt der Großherr allein im Rabinete arbeitend zu, von wo aus er mit seinen Ministern meistens schriftlich korrespondirt. Der erste Kammerherr Nadji-Ali-Bey und der erste Sekretär Suraja-Pascha sind die Hauptvermittler, durch deren Hände gleich den Petitionen auch die Berichte der Minister an den Sultan gelangen und die dann auch die Befehle ihres Herrn wieder den kompetenten Behörden mittheilen und übermitteln. Was der erste Kammerherr und der Sekretär von früh bis spät zu arbeiten haben, ist ungläublich. Außerdem empfängt der Sultan eine Menge verschiedener Wirthe, denen er durch die Kammerherren oder den ersten Sekretär, welche letztere nur allein freien Zutritt zum Sultan haben, seine Entschlüsse mittheilt. Abends wird Niemand empfangen. Der Sultan pflegt sich oft über wichtige Staatsangelegenheiten eingehend beim Direktor des politischen Kabinetts Djhal-Endin zu erkundigen oder von den erprobten Generaladjutanten und Warshallen Schahir oder Derrisch-Pascha Rath einzuholen, bevor er wichtige Resolutionen erläßt.

In der heutigen Türkei, wo das Verhältniß zwischen Staatskunst und Qualität der Staatsmänner kein besonders günstiges ist, muß die eigene Kraft des Großfürsten die Lücke ausfüllen, muß der Sultan die allerhöchste Bürde auf sich nehmen, wenn er der Lage und den mannigfachen Anforderungen seines Reiches erschöpfend Rechnung tragen will. Sultan Abdul Hamid hat allen Tragen und Kurzen an seinem Hofe abgeschafft und zeichnet sich durch eine besondere Einfachheit aus. Seine fünf Söhne werden ebenfalls einfach aber sorgfältig erzogen und zeitig an Arbeit gewöhnt.

Durch Frost außer Dienst gesetzt kanonen. Bisher hat noch Niemand daran gedacht, daß die Dampf- oder hydraulischen Maschinen zur Bewegung der schweren Schiffsgeschütze ihren Dienst versagen könnten. Bei der strengen Kälte des letzten Winters ist es aber auf dem englischen Kreuzer „Vendom“ vorgekommen, daß die ganze Artillerie mehrerer schwerer Kanonen sich als ganz unbeweglich erwies und daß die Dampfproben mit Eis verpackt waren. Ueberdies aber hatte der komplizirte Apparat, auf dem die Geschützrohre ruhen, so ernstlichen Schaden genommen, daß man ihn auseinandernehmen und zur Reparatur weggeben mußte.

Die Einnahm-Industrie.

Zu den Fortschritten in der Neuzeit zählt das Einnahmen aller möglichen Nahrungsmittel in Kannen und Büchsen. Es hat sich diese Beschäftigung zu einem hervorragenden Industriezweig ausgebildet, der von Jahr zu Jahr noch an Bedeutung gewinnt. Früher präservirte man ausschließlich Früchte. Später traten alle möglichen Gemüße und Suppen hinzu und seit einer verhältnismäßig kurzen Reihe von Jahren macht man auch Fleisch ein. Die Nachfrage nach solchem Fleische stieg bald ungemein, wozu der Umstand die Ursache bildete, daß es verhältnismäßig billiger als frisches Fleisch ist und man es stets in guter Qualität erhält, was man von frischem Fleische, das man in Fleischläden kauft, bekanntlich nicht immer zu behaupten vermag. In welcher Weise aber der Konsum an eingemachtem Fleische sich vermehrt hat, geht aus der Thatsache hervor, daß z. B. eine New Yorker Firma, welche vor drei Jahren noch 200 Kannen Fleisch täglich präservirte, zur Zeit 8000 Kannen per Tag in den Handel bringt. Der Verkauf an solchem Fleische erstreckt sich so ziemlich über die ganze Erde. Außer nach dem Süden und Westen dieses Landes gehen von New York z. B. alljährlich viele Tonne eingemachten Fleisches nach Westindien, Europa, Asien und Afrika.

Das in Kannen präservirte Fleisch ist aber auch in der That ein wahrer Wohlthäter. Namentlich macht sich dies auf längeren Seereisen und insonderheit bei Nordpol-Expeditionen bemerkbar. Die Greeley-Expedition im Jahre 1881 nahm damals große Mengen Penman mit, an der Sonne getrocknetes Rindfleisch, das mit Fett, Rosinen, Pflaumen und anderen Früchten zu einem dicken Teige zusammengepresst wird. Die Expedition hatte bei ihrer Rückkehr ihren Vorrath an diesem Nahrungsmittel nicht ganz aufgezehrt und wurde der Rest wieder an einen Händler verkauft. Zehn Jahre später, gelegentlich der Ausrichtung der Peary-Nordpol-Expedition, wurden einige Kannen des übrig gebliebenen Penman geöffnet; letzterer befand sich noch in vollständig gutem Zustande und machte nun von Neuem die Reise nach jenen arktischen Gegenden mit. Der Rest von diesem Penman war bei der Rückkehr der Peary-Expedition ebenfalls noch wohl erhalten.

Penman wird außer von Nordpolfahrern indeß jetzt nur noch selten verwendet. Man präservirt zur Zeit Fleisch, das schmackhafter ist als dieses und sich gleichmäßig gut erhalt. Ein anderes in Kannen verwahrt Fleisch, das gleich dem Penman nach und nach von der Wildflüche zu verschwinden scheint, ist jerked beef, ebenfalls an der Sonne getrocknet und in Scheiben geschnittenes Rindfleisch. Dasselbe ist billig, unschmackhaft und unappetitlich und wird hierzulande nicht einmal von den Schiffen und Nordpolfahrern mehr verwendet. Nur in Westindien und einigen europäischen Ländern genießt man dieses Fleisch noch.

Die eingemachten Suppen werden auf folgende Weise zubereitet: Man kocht in peilich sauber gehaltenen großen Kupferbottomigen Stüde des ausserlesenen Fleisches und vereinigt mit der Bouillon eine Zuthat. Je nach derselben nennt man die Suppe Tomatensuppe, Schildkrötensuppe u. s. w. Gemüße wird vor dem Gebrauche sorgfältig gewaschen und von unbrauchbaren Theilen befreit. Rüben und dergleichen Vegetabilien schneidet man mittelst einer Maschine in kleine gleiche Stücke, welche Figuren, wie Sterne, Halbmonde oder Kreuze darstellen. Das Gemüße wird in den Dörrschubladen und mit der Bouillon zusammengekocht. Das Ganze gelangt dann in die Kannen und Büchsen, wenn es noch heiß ist. Spargel siedet man in einer Mischung, welche ausgelassener Butter ähnelt. Die mit Suppe gefüllten Büchsen werden gewogen, ihr Gewicht gibt den Maßstab für die Dichtigkeit und Dauerhaftigkeit der präservirten Speise. Wenn man diese Gefäße dann noch lackirt, mit der Aufschrift versehen und verschlossen hat, so ist das eingemachte Nahrungsmittel zum Verstand bereit. Sorgfältig verschlossene Suppen bleiben wenigstens fünf Jahre wohl erhalten; in der Regel aber pflegen sie noch bis zu einer Dauer von 10 bis 15 Jahren genießbar zu sein.

Früchte präservirt man in der Weise, daß man sie mit Sirup versetzt, der aus Zucker und Wasser hergestellt ist. Die Mischung wird jedoch in einem Maßstabe vorgenommen, der den Geschmack der Frucht vorherrschen läßt. Legtere wird in den lodenden Sirup geschüttet, und das Ganze kommt ebenfalls noch in heißem Zustande in die Einnahmbüchsen. Die Präservirung der Milch geschieht durch eine Zuckerpräparation, welche die Fabrikanten indeß geheim halten. Das Gemüße wird eine unbestimmte Zeit gekocht. Rindfleisch kocht man, nachdem es von den Knochen befreit ist, mittelst heißen Dampfes ohne einen Zusatz von Wasser. Sobald es gar ist, wird es in Kannen gepreßt. Eine dergleichen Art solchem Fleische gefüllte Kanne von zwei Pfund im Gesamtgewicht gelangt im Kleinhandel gewöhnlich für den Preis von 25 Cent zum Verkauf. Das in solch einer Kanne enthaltene Fleisch aber soll so viel Nährstoff besitzen, als eine Quantität frischen Fleisches, für das man beim Fleischer 50 Cent bezahlt.

Fleischextrakt wird in der Weise gewonnen, daß man das Fleisch einer mächtigen Pressung aussetzt, so daß der Saft herausfließt. Legterer gelangt in einen Behälter, wo er durch Kochen in eine dünne Flüssigkeit verwandelt, aus der in anderen Gefäßen, die man sie nach dem bringt und in denen der Saft abermals dem Sieden ausgesetzt wird, ein dicker Teig entsteht.

Uebrigens besitzt jeder Fabrikant hinsichtlich der Zubereitung und Behandlung des Fleischextraktes seine eigene Methode.

Welche Bedeutung nach so manchen Richtungen hin der Industrie zur Präservirung von Nahrungsmitteln für die Zukunft noch vorbehalten bleibt, läßt sich vorherhand nur vermuthen. Nur so viel steht bereits fest, daß sie z. B. schon heute einen wichtigen Faktor in der Kriegsführung bildet. Abgesehen davon, daß die Verpflegung der tief in Feindesland stehenden Truppen künftighin eine weit leichtere sein wird, so ist auf der anderen Seite das sogenannte Hungern der Festungen in Zukunft jedenfalls zu den gewesenen Dingen zu zählen. Jedes dergleichen Vorkommniß kann sich mittelst dieses Industriezweiges in die Lage versetzen, auf Jahre hinaus mit allen möglichen Nahrungsmitteln versorgt zu sein.

Erfinders' Freuden und Leiden.

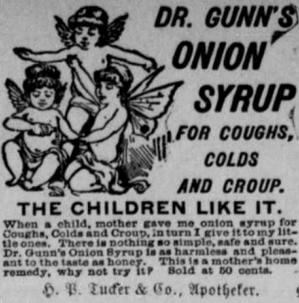
Der glückliche Schneidermeister Dome in Mannheim—so schreibt der „Tägl. Rundschau“ ein Leser—wird seines Lebens nicht froh vor der Umnege von Berichterstatter, Telegraphenboten, Bevollmächtigten, Photographen, Fabrikanten, die ihn umlagern. Selbst ich als alter Kunde wurde nur unter den größten Schwierigkeiten eingelassen. Sobald aber der höfliche Schneider bemerkte, daß ich zum Besichtigungswünschen kam, bestellte sich seine blauen Augen auf und sein biederer Mund Gesicht, von einem rothblonden Schnurrbart geziert, lächelte so behaglich vergnügt, als er von den mancherlei Folgen seiner Erfindung zu sprechen anfing, daß ich ganz vergaß, es könnte von dem Manne vor mir unter Umständen ein Stück Weltgeschichte abhängen. Er holte auch gleich ein Gefäß Modell 88 hervor (das einzige, was er noch hatte, die übrigen hatten Offiziere des hiesigen Regiments bekommen oder Reporter hatten sie um verlockende Preise erstanden) und zeigte mir das beinahe Un glaubliche: der Stahlblechmantel war zerborsten und aus den Rissen war das Blei hervorgequollen. Von dem Stoffe selbst verrieth mir Herr Dome natürlich nichts und Wuthmähungen sind einseitigen ganz ausgeglichen. Der Herstellungspreis eines Bruchstückes soll zehn bis zwölf Mark betragen. Anfangs wurde ja die ganze Sache für einen verfrühten Aprilscherz gehalten: „Ich hatte die Welt auf mich aufmerksam gemacht“, sagte Herr Dome, „und jetzt machen sie mich verächtlich. Sehen Sie nur hier!“ und dabei zog er ein Packet heute eingegangener Schreiben und Depeschen aus seiner Tasche, Telegramme, die um seine Photographie baten, Spottbriefe mit anzüglichen Wigen, Ermahnungen von Patrioten, die Erfindung Deutschland zu erhalten, die Bitte einer Wittwe um Uebersehung einer tugendhaften Kleidung. Die Abwechslung ist großartig. Eben so wenig wie zu Hause kann sich Herr Dome draußen seines Lebens freuen. Wo er hinkommt, wird er angefaßt, umringt, man marnt ihn vor fremden Spionen, die sein „Tuch“ stechen wollen, seine besten Freunde werden ihm verdächtig, als ob sie ihn bei günstiger Gelegenheit entführen wollten und bei all der Bedrängniß vor der Bedauerenswerthe zehn Minuten lang lebenswürdig gegen mich! Das Aufstauchen einer Kommission von Fabrikanten zwang mich zum Rückzuge.

Der König der Comanchen.

Im südwestlichen Theil unseres Indianerterritoriums haust ein wilder König, mit aller Autorität als solcher unter Seinesgleichen. Sein Name ist Quanna Parker, und er herrscht über die Comanchen-Indianer. Man läßt ihn in seinem Kreise gewähren, zumal er einen entschiedenen guten—vom Standpunkte des Weißen guten—Einfluß auf sein Volk übt und sich nach außen hin in keiner Weise „unmüßig“ macht. Jeder Schultnahe kennt die Comanchen aus „Dime“-Novellen als die Todfeinde des Pioniers und Fellenstellers, als höchst gefährliche und auch grausame Krieger. Damit ist es vorbei. Sie sind noch heute die erfahrensten Reiter der Welt, sonst aber haben sie nichts mehr von ihren früheren Eigenschaften; sie civilisiren sich rasch, sie bauen sich Fachwerkhäuser, sparen die Hälfte des Ertrages von ihren Viehverkäufen auf, statt Alles in Feuerwasser anzulegen—und alle diese Fortschritte sind Quanna anders zu verdanken, als Quanna Parker.

Derselbe ist nur ein Halbblutindianer, der Sohn eines Häuptlings, dessen Gattin eine gefangene Weiße war. Er ist etwa 40 Jahre alt, hochgewachsen und muskulös, von heller Kupferfarbe und mit durchdringenden schwarzen Augen. In seiner Jugend zeichnete er sich durch kühne Kampfthaten gegen andere Stämme sowie gegen die Weißen aus, und seitdem übt er einen ungläublichen persönlichen Einfluß, den er zur Civilisirung seines Stammes anzuwenden geschworen hat.—Sein Wort ist Gesetz, und sein Wille bei seinem Stamme unumschränkt. Dieser König hält sich in seinem neunzigjährigen Fachverhaue sechs Weiber; auch in dieser Beziehung hat er sich als „Staatsmann“ gezeigt; jede der Sechse ist die Tochter eines Häuptlings der sechs Haupttheile dieses Stammes.

Die russischen Kaufleute annouciiren sehr wenig, weil die niederen Volksklassen nicht lesen können. Dafür sind die Käben Rußlands meist mit „sprechenden Bildern“ versehen; z. B. hat eine Wolkerei das Bild einer Kuh; ein Theeladen einen Chinesen mit Theetasse; ein Barbierladen das Bild eines Mannes in bloßen Armen, der einen Anderen rasirt u. s. w.



DR. GUNN'S ONION SYRUP
FOR COUGHS, COLDS AND CROUP.
THE CHILDREN LIKE IT.
When a child, mother gave me onion syrup for Coughs, Colds and Croup, it turned me into a little one. There is nothing so simple, safe and sure. Dr. Gunn's Onion Syrup is so harmless and pleasant to the taste as honey. This is a mother's home remedy, why not try it? Sold at 50 cents.
D. P. Tucker & Co., Apotheker.

\$5 Prämie!

„Rothe Siegel“
Wachbohnen,
eine ausgezeichnete Sorte, sind zu haben
—bei—
A. C. Lederman,
welcher \$5.00 Prämie Dem bezahlen wird, der in dieser Saison die Staube mit den meisten Bohnen daran bringt. Gewerbe-Gärtner sind von der Preisbewerbung ausgeschlossen.

„Versucht diese Bohnen!“
Alle Arten Sämereien!
A. C. Lederman.
67
Julius Staub. Martin Hoop.

Neuer Saloon

—o o—
Stauf = Groß.
(Müller's alter Platz.)

Das beste Bier an Bapf.
Die reinsten Whiskeys, Weine und Liqueure und vorzügliche Cigarren.

Jeden Vormittag delikater freitun.

Norddeutscher Lloyd.
Regelmäßige Post-Dampfschiffahrt von
Baltimore nach Bremen.
durch die neuen Postdampfer erster Klasse:
München. Metra.
Dresden. Lüdensburg.
Beimar. Darmstadt.
Stuttgart. Karlsruhe.

Abfahrt von Baltimore jeden Mittwoch, von Bremen jeden Donnerstag.
Die obigen Dampfer sind sämtlich neu, von vorzüglicher Bauart und in allen Theilen bequem eingerichtet.
Länge 415—430 Fuß, Breite 48 Fuß.
Elektrische Beleuchtung in allen Räumen.
Für die Bequemlichkeit und Ventilation der Räume für Passagiere sind bei Eintritte und Austritte dieser Dampfer ebenfalls besondere Sorgfalt verwendet.
Seltener Auskunft erteilen die Generalagenten.
E. Schumacher & Co
5 Süd-Way Str. Baltimore Md.
3. Wm. Schenburger,
104 Fifth Avenue, Chicago, Ill.
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 Bier und Kochs-Strasse.
empfehlen sich zu allen in's Fach schlagenden Arbeiten.
Reparaturen eine Spezialität.

PAUL WEINHOLDT'S
—Deutsche—
Bäckerei & Conditorei.
Brod und sonstige Bäckereimaren werden auf Verlangen frei in's Haus geliefert.
Lieferungen für Hochzeiten, Kindtaufen oder sonstige Gesellschaften eine Spezialität.

Bilder von der Weltausstellung.
Die St. Joseph & Grand Island N. R. (Union Pacific Route) hat ein illustriertes Weltausstellungs-Pamphlet herausgegeben, welches colorirte Bilder aller Gebäude und Karren von Chicago enthält, die für angehende Besucher der größten aller Ausstellungen von unaussprechlichem Werthe sind. Herrn C. W. Abbott, G. P. A., St. Joseph, Mo., wird es Vergnügen machen Ihnen gegen Empfang einer 1-Cent-Marke, um das Vorko zu bezahlen, eine Copie des Pamphlets zuzuschicken.