

# Bermischtes.

Die Ausfichten auf elektrischen Schnellverkehr mit einer stündlichen Geschwindigkeit von 125 engl. Meilen, wie ein solche zwischen Berlin und Hamburg zunächst in Aussicht genommen ist, haben den Wettbewerb der Dampf-Eisenbahnen angefeindet. Das Fachblatt „Glaser's Annalen“ enthält eine Entwürfe zum Bau von Dampf-Lokomotiven, die im Stande sind, kleine Züge mit Geschwindigkeiten von 200 Km. (125 engl. Meilen) in der Stunde über die vorhandenen Geleise der Bahnen zu befördern.

Hierin läge ein Vorprung gegenüber dem geplanten elektrischen Schnellverkehr, der besonderer Geleise-Anlagen bedarf — selbst wenn, wie es scheint, besondere Maßnahmen erforderlich wären, um neben dem gegebenen Dampfzuge ein hohes Geschwindigkeit einzuführen.

Folgende gut erkundete Anekdote wird dem Neuen Wiener Journ. aus Berlin erzählt: Der Hauptmann v. Wetterer gilt für einen der schneidigsten Offiziere der Armee, seine Compagnie zeichnet sich durch besonders gute Schule auf dem Exercirplatz, aber auch vielfache Abcomandirungen in den Arceh aus, namentlich aber bewaehrendes Ansehen. Er hat, wie man zu sagen pflegt, Haare auf den Nähen, doch die Nähe selbst taugen nicht viel und er sieht sich genöthigt einen berühmten Zahnarzt zu Rathe zu ziehen. Dieser, im Augenblick beschäftigt, bittet ihn, sich von seinem Vertreter, der im Nebenzimmer arbeitet, untersuchen zu lassen. Der grimmige Hauptmann öffnet die Thür, schließt sie aber sofort wieder von außen und erklärt mit allen Zeichen des Entsetzens: „Im Gottes Willen, das geht nicht, der Mann war ja erst kürzlich bei mir zur Uebung einberufen.“

Das eigenartigste Dorf der Welt ist die Ortschaft Carracox auf einer Insel der Westküste von Irland; seine sieben Häuser sind nämlich Schiffsrümpfe, die von den Stürmen des Atlantischen Oceans auf die Küste geworfen und von den Bewohnern nach dem Innern geschleppt worden sind. Eines dieser „Häuser“ stammt aus dem Jahre 1749. Das einzige Haus von Carracox, das kein altes Schiff ist, ist das Pfarrhaus; es wurde aus Baumstämmen gezimmert, die der Golfstrom aus Amerika angepfeiffen hatte. Diese vereinsamte, befeindig von heftigen Stürmen gepfeiffte Insel bietet noch eine andere Merkwürdigkeit: die Einfriedungen der Kartoffelfelder bestehen aus tothbarem, von der Strömung an's Land getriebenem Holz; auch kann man dort Tröge sehen, die aus einem großen Mahagoniblock gefertigt sind.

Ein eigenartiger Streit ist in Köslin bei Magdeburg ausgebrochen. Es handelt sich um einen Gebarmensausstand. Die Hebammen haben sich zu einem Verein zusammengesetzt und beschlossen, zu streiken, falls in Zukunft das Bitten der Pathe zur Taufe, das Hergeben des Taufzeuges für die Täuflinge und das Tragen der Täuflinge von den Wohnungen zur Kirche von ihnen besorgt werden soll. Die kinderreichen Väter Köslins und die es werden wollen, finden sich mit gutem Humor in die Sache, wie folgendes Inserat in einem Localblatte beweist: „Zur gefälligen Beachtung! Bezugsnehmend auf das Inserat No. 44 der „Kösliner Zeitung“ werden auch die Unterzeichneten vom 1. Mai ab nur unter folgenden Bedingungen fernherhin die Lieferung von Sprößlingen übernehmen: 1) Die Babies werden nur bis an die Hausthüre geliefert; 2) Augenzeugen werden nicht mehr geladen; 3) Hebammen müssen selbst gehalten und vorher an den Centralverband in Kairo gesandt werden. Der Centralverband der Städte, Köslin.“

Warum die Chinesen Ratten essen die Beantwortung dieser Frage dürfte allgemeines Interesse erregen. Die Ratten sollen nämlich, nach dem Glauben der Chinesen, für den Menschen das beste Haarmittel sein, und

da die Chinesen mehr Haare brauchen als andere Menschen, welche nur einen eingebildeten Zopf tragen, so ist es ganz begreiflich, daß sie die Ratten zu ihren Mahlzeiten herangezogen haben. Rattenfleisch soll auf die Haare des Menschen dieselbe Wirkung ausüben wie die Carotten auf die der Pferde. Jeder Pferdebesitzer weiß, daß die Carotten das beste Mittel sind, um dem Fell der Pferde Glanz und Weichheit zu verleihen. In ähnlicher Weise sind die Chinesen und besonders die Ohinesinnen seit uralten Zeiten davon überzeugt, daß der Genuß von Rattenfleisch nicht nur dem Ausfall der Haare vorbeuge, sondern das Haar sogar wieder neu wachsen lasse und ihm einen weichen Seidenglanz verleibe. Für Europäer würde es ja noch besonders interessant sein, zu erfahren, ob sich die Wirkamkeit dieses Mittels nicht nur auf das Haupthaar, sondern auch auf die Barthaare erstreckt. Wozu in aller Welt haben wir denn unsere Laboratorien, wenn sie uns nicht über Fragen von solcher Bedeutung durch Versuche aufklären?

Recht angenehm muß es in früheren Zeiten gewesen sein, mit der Postkutsche zu fahren. Als im Jahre 1684 eine der ersten Posten zwischen Leipzig und Nürnberg eingerichtet wurde, führte die Leipziger Kaufmannschaft schon nach Kurzem über dieselbe Beschwerte. In der weitläufigen Schrift heißt es unter Anderem, daß die Passagiere klagten, wie darob nicht allein so lächerliche Wagen, sondern auch zu öfteren Mahlen veröfifene und untaugliche Postillons dabei wären, durch welche die Passagiers verwahrloset und umgeschmissen würden. Insonderheit sey es am sogenannten Hungereberge bei Gera, welcher am Mitternacht passirt würde, gefährlich, indem an dem Wagen keine Laternen wären.“ Darauf erwiderte seitens der Regierung der Oberpostmeister Rees, „wie es allerdings auf besagtem Hungereberge sehr gefährlich wäre; wenn aber die Passagiers nicht umgeschmissen sein wollten, so möchten sie an dieser Stelle aufsteigen und behet gehen; Lichter und Laternen könnten die Postillons nicht alzeit bey sich führen.“

DemBrieie eines in Kapitäl lebenden Deutschen Dr. W. an eine Dame, deren Sohn als Buren-Offizier in Transvaal mitkämpfte, gefangen und nach Ceylon geschleppt wurde, entnimmt der „Reichsbote“ folgende Stelle: „Bei uns ist viel Glend. Die Thierwelt geht hoch einher: Pest, Krieg, Hunger, Mangel. Unsere Heeren können nicht mehr lange die Last tragen; man wundert sich, daß man noch leben kann; man ist wie träumend. Da ist kein Heiler und kein Tröster unter den Mächtigen der Erde. Aber einer, der mehr und höher ist als alle Kaiser, der sieht doch unsern Jammer. Wir bitten nur, daß der Glaube nicht ganz und gar Schiffbruch leide. Ach, sehr geehrte Frau v. D., verzeihen Sie mir meine Worte, aber des Unheils ist zu viel über uns gekommen. Die Buren sind über alles Lob erhaben, trotz all der Vorkaleien so vieler Offiziere. Wo ist ein Volk in der Geschichte zu finden, welches das geleistet hat, was dieses Völkchen vollbringt?“

Seitens der australischen Föderation ist die englische Reichsregierung angegangen worden, die Inselgruppe der Neuen Hebriden für Australien zu erwerben. Dieselbe steht gemäß einem im Jahre 1887 zwischen Großbritannien und Frankreich geschlossenen Verträge unter Verwaltung von Marineoffizieren beider Länder, die über Leben und Eigentum ihrer Staatsangehörigen zu wachen hat. Daraus ist eine grenzenlose Mißwirtschaft entstanden. Die Zahl der Eingeborenen ist, infolge von Krankheiten, Trunksucht und fortwährenden Feinden von 90,000 auf 50,000 zurückgegangen; dazu kommt, daß Queensland sich vorzugsweise von dort seine „Arbeiter“ holt (Deutschland besitzt das gleiche Recht). Die Franzosen bilden weitläufig die Mehrzahl, wie auch der französische Handel überwiegt. Die einzigen Ausfuhrwaaren sind Kopa und Trepan, die reichen Erzeuger werden nicht ausgebeutet. Die Inselgruppe umfaßt ein Gebiet von 13,227 Qkm., ist reich bewaldet und hat ein herrliches Klima. Ob die Franzosen bereit wären, ihre dortigen Gelegenheiten aufzugeben, käme darauf an, was England dafür zu bieten hätte.

# Californische Straußenfedern.

Von E. Osten.

Die Hauptquelle der Straußenfedern, deren Bearbeitung und Zurechtung zum Schmuck von Damenhüten, Hächern, Boas, als Pelzbesatz, weißen Taufenden von Arbeiterinnen und Arbeiterinnen Unterhalt gewährt, bilden die Straußenfarmen der Californie. Einen kleinen Theil besonders schöner Federn liefert Aegypten, und seit einiger Zeit haben auch die Farmen in Süd-Californien und Arizona zur Versorgung des Marktes beigetragen. Die Straußenzucht Californiens ist ein ziemlich neuer Industriezweig dieses Landes und Anfangs waren die californischen Federn, welche hauptsächlich in Amerika und Verwendung fanden, von ziemlich geringer Qualität. In den letzten Jahren ist jedoch durch sorgfältigere Auswahl und Zucht der Vögel eine wesentliche Verbesserung erzielt worden.

Die Federn empfangen die Federn in Bündeln von je 100 Stück. Die Federn werden fortirt und an Häden aufgereiht, und kommen so in die Färberei, wo sie zunächst in einer Seifenlösung gewaschen und dann auf gewöhnlichen Waschbrettern gehörig gereinigt werden. Besonders beliebt sind die schwarzen Straußenfedern und aus diesem Grunde werden große Mengen von Federn schwarz gefärbt. In diesem Falle kommen sie zunächst in ein Faß mit rother Farbe, in dem sie vier Stunden lang bleiben, worauf sie für eine Frist von 24 Stunden in das schwarze Farbbad gelegt werden.

Der Inhalt der Farbbehalter wird durch heißen Dampf zu einer Temperatur von 70 bis 90 Grad Celsius erhitzt. Nach dem Schwarzfärben werden die Federn gebürstet und gereinigt und kommen dann in einen Trockenraum, wo sie einer Temperatur von etwa 70 Grad Celsius während 6 Stunden ausgeföhrt werden, um dann, im Trockenraum auf einem Brett „ausgeschlagen“ zu werden. Dieses Verfahren hat den Zweck, die einzelnen Fasern locker zu machen und so den Reiz der Federn zu erhöhen. Der Prozeß des Schwarzfärbens ist also ziemlich umständlich und kostspielig. Das Färben der Federn in hellblauen, nelkenrothen, karminrothem Ton u. s. w. dauert indessen höchstens eine Stunde.

Wenn die Federn getrocknet und ausgeschlagen sind, werden sie von den Häden abgeschnitten und lose in Cartons gelegt, in denen sie nach dem Sortierraum befördert werden. Das Sortieren erfolgt durch Arbeiterinnen unter Verwendung von Brettern mit Jolleinteilung. Jede Feder wird auf das Jollbrett gelegt und nach Feststellung des Maßes der betreffenden Sorte zugewiesen. Dann wird der Kiel jeder Feder am unteren Ende gekürzt und die Spitze zugespitzt. Erst jetzt erfolgt das Sortieren nach Qualität.

Eine einzelne Straußenfeder hat, wenn sie nicht außergewöhnlich schön ist, nicht genug Fasern, um voll genug zu erscheinen, wie das allgemein verlangt wird. Man pflegt daher mehrere Federn aufeinander zu legen und sie zusammen zu nähen. Dazu muß indessen der größte Theil des Kiels entfernt werden. Eine Arbeiterin spaltet die Feder in zwei Theile, doch wird oft auch der starke Kiel einfach abgeschnitten. Die gewöhnlichen Federforten enthalten drei oder vier, die besten fünf oder sechs Straußenfedern. Wenn die einzelnen Theile einer so zusammengesetzten Feder aufeinander gelegt sind, werden sie am Kiel der Hauptfeder entlang, welcher ganz unversehrt ist, in Zwischenräumen von je einem Zoll aneinander geheftet. Nun wird die zusammengesetzte Straußenfeder mit einem Stiel versehen, d. h. es wird ein Draht daran genäht.

Hierauf folgt der Prozeß des Kräufelns, auf welchen ich noch zurückkomme. Zuletzt wird die Spitze aus freier Hand gefällig nach unten gebogen, wodurch die Fasern dicht zusammenfallen und die Feder ein noch gefälligeres Aussehen erhält. Die kurzen Federn, die von dem Körper des Vogels stammen und unter der Bezeichnung Flößen bekannt sind, werden besonders für Boas und Fächer verwendet. Bei der Fabrication der Federboas wiederholt sich der Prozeß, nur werden die Federn hierbei nicht aufeinander genäht, sondern fortlaufend dicht zu sammengerichtet, bis zu Längen von 3 bis 10 Fuß.

Die Boa wird dann über einem Dampfessel eine Weile gedreht, um die Fasern für den Prozeß des Kräufelns geschmeidig zu machen. Das Kräufeln geschieht in der Weise, daß man einige Fasern gleichzeitig erfährt und sie über das stumpfe Ende eines Kräufelinstrumentes zieht, dessen Klinge etwa die Form eines Gärtnermessers hat. Die Fasern werden mit dem Daumen gegen das Kräufelmesser angegedrückt, während sie über dasselbe hinweggezogen werden; es erfordert einige Geschicklichkeit, den gewünschten Effekt zu erzielen. Dieser Prozeß der Zurechtung verlangt die geübtesten Arbeiterinnen, und die Mädchen, welche dabei beschäftigt sind, verdienen dabei in New York während der Saison 40—50 Dollars pro Woche, und in der flauen Geschäftszeit immer noch 15—20 Dollars wöchentlich. In Berlin, Paris und London zählt man nicht so gute Preise, doch werden geübte Federkräufelrinnen immer gut honorirt.

Federbüffel werden in derselben Weise wie einfache Federn hergestellt, nur mit dem Unterschied, daß die

Spitzen noch mehr umgebogen und die Federn zu dreien zusammen gedreht werden. Bei Herstellung des Pompons wird die Feder gefaltet, um sie biegsamer zu machen. Dann wird sie hart geträufelt, rund zusammen gerollt, mit Seide gebunden und in der Mitte mit einem Reifer versehen.

Wenn die Federn im rohen Zustande zu den Fabrikanten kommen, so sind sie je nach Qualität 150—125 Dollars werth. In fertigem Zustande haben sie einen Werth von 15—150 Dollars pro Duzend. Der Preis der schönsten Federn ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen, denn vor etwa 10 Jahren kosteten sie noch 150 bis 200 Dollars pro Duzend. Damals wurden aber die Federn weder genäht noch umgebogen, und eine einzige Feder von derselben Fülle und Größe wie die beste genähte Feder galt als ein wahrer Schatz. Eine wirklich schöne Straußenfeder, mag sie auch genäht sein, hat aber vor den Augen der Kenner immer noch ihren hohen Werth.

# Die Schattenseiten des Champagners

Wohl Niemand denkt beim fröhlichen Anblick der Champagnerperlen, beim Genuß des perlenden Seces, daß dieser Göttertrank, der die Traurigen erheitert und die Müden wiederlebt, auch seine Nachtheile hat. Aber leider ist es so. Die Champagnerfelder sind ebenso traurige Stätten, wie die Reis- und Silberbüden, die Webedörfer und hundert andere Heimstätten der Industrie, welche ihre Erzeugnisse in glänzendes Gold verwandeln.

Selbst dem Einzelweihen bietet der Anblick einer weitaufgehenden, unterirdischen Welt, die von Millionen von Champagnerflüsschen belagert ist und in denen Weine im Berthe von vielen Tausend Mark durch Nöhren wie Wasser fließen, einen reizvollen sehenswerten Anblick. Aber diejenigen, welche dazu beurtheilt sind, in diesen Stellen Tag für Tag zu leben und ihrer schweren Arbeit zu verrichten, sind minder von dieser Welt entzückt.

Die merkwürdigsten dieser unterirdischen Bauschutteln liegen unter der alten Stadt Epernay oder den römischen Architektur-Denkmalern von Reims, wo die Gänge in den soliden Fels gehauen, sich meilenweit nach allen Richtungen ausdehnen, und wo sich, wie in einem Bergwerk, ein Tunnel unter dem anderen befindet. Bis zu einer Tiefe von 140 Fuß steigt man hinab, und all die weiten Räume sind von den Schlägen des Bauschutts erfüllt.

In den Wänden der endlos langen Gänge sind hunderttausende von Weinflaschen aufgetapelt, deren Inhalt den Champagner- und Reifeprozess durchmachen muß. Ein Spaziergang zwischen diesen Flaschenbatterien ist fast ebenso gefährlich, wie das Kreuzen der Schifflinie einer feindlichen Batterie; denn jeden Augenblick kann eine der Flaschen zerpringen und ihre Scherben mit der Wucht eines Schrapnells gegen den Besucher schleudern.

Jeden Morgen pünktlich um 6 Uhr tauchen hunderte von Arbeitern in diese Gewölbe unter, und erst 12 Stunden später erscheinen sie wieder an der Oberfläche. Jeder hat die Bedingungen, welche für das Gesehden des Weines so günstig sind, für die menschliche Bevölkerung im höchsten Grade nachtheilig. Während des ganzen Jahres, im Sommer wie im Winter, muß hier eine gleichmäßige Temperatur von etwa 7 Grad Celsius erhalten werden, und die Luft ist so feucht, daß man die Wände herunterläuft, und die Scheidewände zwischen den einzelnen Stellen davon durchdrungen sind.

In den dunklen düsternen Gängen hinter diesen Flaschen befinden sich die Arbeiter, deren einzige Aufgabe darin besteht, die Tausende von Flaschen, eine nach der andern, etwas zu schütteln, um einen Bodensatz, der sich stets darin bildet, in Bewegung zu bringen und sie dann mit dem Hals nach unten in die Flaschen zu stellen. Und dieses monotone Verfahren, noch das langweiligste, das man sich denken kann, wiederholt sich Stunde um Stunde, Tag um Tag, ein ganzes Leben lang. Und das ist die Arbeit der Vorbedingung zur Erzielung eines guten fröhlichen Champagners bilden. Ein geübter Arbeiter dieser Gattung dreht bis 60 Flaschen in der Minute und hält dabei Geschwindigkeit zehn Stunden des Tages aufrecht, so daß er in einem Tage 36,000 Flaschen durch seine Hände gehen läßt. Ist es da ein Wunder, daß diese Männer nach vielen Jahren einformiger Arbeit ein absonderliches Gehabens zur Schau tragen? Sie werden trübinnig und still und nähren die sonderbarsten Ideen in ihrem Kopfe. Manche behaupten, daß es in den Gewölben kühle, daß aus den dunklen Eden Augen bei der Arbeit zu scheuen. — Welch ein trauriges Leben! Es ist, als ob jemand gefesselt unter einer Gasse steht, während ihm Tropfen im Tropfen auf den Scheitel fällt. Er kann gar nichts mehr sehen, nichts mehr hören, nichts mehr denken.

Eine Classe von Leuten giebt es in dieser unterirdischen Welt, deren Gesicht etwas weniger traurig ist. Eine Arbeitelung besteht aus einer kleinen Schar von Männern und Mädchen, die mit dem Aufsteigen und Befestigen der Zinntapfen und dem Entfernen beschäftigt sind.

Das Essen und Wiederverfrachten der Flaschen geht mit der fast unauflöslchen Geschwindigkeit von 100 Stück in der Stunde vor sich. In dieser Zeit werden die Flaschen in schneller Folge von einem Arbeiter einem Arbeiter zugewandt, der mit ertaunderlicher Schnelligkeit die Marken herausschlägt, etwaigen Bodensatz entfernt, mit „Stör“ nachfüllt, und dem Störler zurück. Das Verloren geschieht schon seit einer Reihe von Jahren mittelst der Maschine, welche den Stör erfährt, ihn in die richtige Form preßt und dann in den Flaschenhaß treibt. Die Flaschen sind dann fertig und werden nur noch von den Mädchen mit Zinntapfen und Etiketten versehen.

Eine Anzeige im Berliner Tageblatt lautet: „Suche für meinen Sohn (Einjähriger) eine Lehrstelle in einem Holz- oder Holz- und Getreide-Geschäft.“ Wie praktisch! Ramentlich in einem Getreidegeschäft wird der angehende Lehrer wenigstens nicht Hunger leiden.

# Kostastanien-Pudding und Bifam-Braten.

Wer von uns hat nicht als Kind einmal in unwiderstehlicher Neugier in die glänzendbraune Frucht der Kostastanie hineingebeissen, um zu wissen, „wie es schmeckt“? Pfu, war das ein abschreckender Bitterer, herber, zusammenziehender Geschmack! Wir hatten uns gründlich davon überzeugt, daß die wilde Schwester der Marone ungenießbar ist. Das haben wir von da an fest geglaubt, und diese Meinung ist auch die allgemein verbreitete. Und mit Recht. Die Kostastanie ist, sowie sie in ihrer appetitlichen hübschen Schale aus der stacheligen Hülle herauspringt, wirklich kein Nahrungsmittel für Menschen. Aber ob sie sich nicht doch in ein solches verwandeln läßt? Diese Frage hat sich die Chemie ganz ernsthaft vorgelegt. Und nach mannigfachen Versuchen kommt sie nun zu folgenden Schlüssen: Ja, die Kostastanie ist mehr als ein Kinderpielzeug; sie kann noch von ungeahnter Bedeutung für die Volkswirtschaft werden, wenn sie auf ihren Nährwerth verarbeitet wird. Hören wir, was die Chemiker Merkwürdiges über die Sache zu erzählen haben.

Der Samen der Kostastanie, dieses über ganz Europa und Nordamerika weiterverbreiteten Baumes, enthält außer Stärkemehl etwas Zucker, ungefähr 10 Prozent Bitterholz und fetten Oeles, 27 bis 28 Prozent Eiweiß, besteht also, indem er sogar Linen und Erbsen übertrifft, den höchsten Eiweißgehalt, der bisher in nuzbaren pflanzlichen Produkten nachgewiesen worden ist. Ihres außerordentlich bitteren und herzigen Geschmades wegen fand die Kostastanie als Nahrungsmittel für Menschen bisher keine Verwendung. Sie diente in nur beschränktem Maße zur Fütterung von Wild. Eine ungeheure Menge besten Nährmaterials wurde deshalb jährlich ad actus bei Seite geworfen und ging so für die Menschheit aus Unternutz verloren.

Nach langen Versuchen ist es A. Flugge in Hannover gelungen, auf einfache Weise die Nährstoffe der Kostastanie zu entbittern und somit ein billiges, kräftiges Nahrungsmittel herzustellen. Da der bittere Geschmack der Kostastanie nicht von einem Alkaloid oder dergleichen, sondern von einem in derselben enthaltenen Harz herrührt, so können die als Alkaloidextraktion gebräuchlichen Lösungsmittel (saure oder alkalische Wasser) zur Entfernung des bitteren Geschmades nicht in Anwendung kommen. Hingegen gelang es auf folgende Weise, das in den Kostastanien enthaltene Bitterharz zu entfernen. Die Kostastanien werden zunächst von der braunen Samenschale befreit, was durch oberflächliche Nöhlung erleichtert wird, und dann pulverisirt. Das erhaltene Kostastanienpulver wird in einem auf verschließbaren Percolator mit reinem Alkohol oder Aetheralkohol durchdränkt und überfiltrirt. Nach etwa achtstündigem Stehen bei mäßiger Wärme ist das Harz gelöst, und wird nu die Lösung desselben durch Deffnen des Percolators abgegogen.

Zur gänzlichen Verdrängung der Harzlösung aus dem Kostastanienmehl sind neue Mengen eines der genannten Lösungsmittel nöthig, welche aus der abgelaufenen Bitterharzlösung erhalten werden. Durch Erwärmen der letzteren wird der Alkohol oder Aetheralkohol verdunstet, so daß das Bitterharz zurückbleibt. Die so erhaltene reinen Alkohol- oder Aetheralkohol-haltige Lösung wird durch ein Köhrensystem in den oberen Theil des Percolators auf die Oberfläche des Kostastanienmehls geleitet, durch eine geeignete Kühlvorrichtung wieder verdichtet, nach dem Abfließen abermals vergast, und dieser Prozeß so lange fortgesetzt, bis die aus dem Percolator abfließende Flüssigkeit frei von bitterem Geschmack ist. Aus dem alkoholdurchdränkten Kostastanienmehl destillirt man den Alkohol ab und trocknet das zurückbleibende Mehl. Dasselbe enthält alles in der rohen Kostastanie enthaltene Eiweiß und Stärkemehl und ist ein ausgezeichnetes, angenehm schmeckendes, billiges Nahrungsmittel.

Wenn sich diese Behauptungen der Chemiker bewahrheiten, dann wird die Kostastanie ein neues Nahrungsmittel werden, das man gewiß als ein modernes bezeichnen darf.

Uebrigens wendet eine andere Naturwissenschaft als die Chemie, die Zoologie, ihr Augenmerk zur Zeit auf eine Nahrungsquelle, die der Urzeit angehört, also gewiß ein ganz gerader Gegenfaß des modernen Kostastanien-Puddings erscheinen muß. Aus Fossilien, die uns über die Urageschichte Europas Aufschluß geben, wissen wir, daß die Urewohner dieses Continents als Jägervölkler mit dem Speer und dem Pfeil, deren Spitze aus Feuerstein zugehärtet war, auf Thiere Jagd machten, die heute entweder schon völlig ausgestorben sind, oder sich nach dem Norden, fern von Menschenanfiedelungen gestüht haben. Neben dem Höhlenbären und dem Ur war eines der beliebtesten Jagdthiere, dessen Fleisch genossen wurde, das Moschusthier und der Bifamodsch. Heute lebt dieses Thier nur mehr in wenigen Heerden in Grönland. Nun soll der Versuch gemacht werden, dieses Urelwethier wieder in die civilisirte Welt zu verpflanzen, und vielleicht finden wir auch Geschma an dem Lieblingsbraten der Bewohner der Höhlen und Pfahlbauten vor tausenden und aber-tausenden Jahren.

Der vor Kurzem von ihrer Polarfahrt heimgekehrten Kothhoff'schen Expedition ist es, wie aus Stockholm berichtet wird, gelungen, nach wiederholten vergeblichen Versuchen auf Grönland je ein männliches und ein weibliches Bifamodsch einzufangen und lebend bei bester Gesundheit nach Schweden zu überführen. Einstweilen sind die Thiere auf einem Gute bei Boden im nördlichen Schweden untergebracht, und sie sollen, wenn sie sich etwas mehr an das Klima gewöhnt haben, in den nordschwedischen Bergengen, wo die Naturverhältnisse ihrer Verbreitung allem Anschein nach günstig sind, in Freiheit gesetzt werden. Der Moschus- oder Bifamodsch ist nach den Studien und Ermittlungen des Konservators Kothhoff ein so außerordentlich werthvolles Thier, daß seine Verpflanzung nach Nordschwedem ein wirtschaftlicher Gewinn von Bedeutung sein würde.

Kothhoff versichert, daß das Fleisch nicht nur ehbar, sondern sogar wohl-schmeckend sei, und da das artliche Hochwild bis zu 15 Centner schwer wird, ist diese Eigenschaft für sich allein schon von Wichtigkeit. Der Hauptwerth besteht jedoch in der dichten dunkelbraunen Wolle des Thieres mit außerordentlich starken Fasern. Die Wollemenge eines einzigen Bifamodsches soll so viel betragen wie die von zwanzig Schafen. Eine gewiß interessante Anknüpfung an die Urzeit, dieser Versuch, das Bifamodsch zu Zwecken der Approximierung und industriellen Verwerthung im zwanzigsten Jahrhundert zu züchten.

# Armeeverlehen.

Nach dem Reorganisationsplan des Kriegs-Departements wird die Armee der Ver. Staaten 77,287 Mann zählen. Die fünfzehn Regimenter Kavallerie sollen eine Stärke von 15,840 haben; auf die Infanterie kommen 18,862, auf die Infanterie 38,520, während das Ingenieurcorps aus 1282 Mann besteht. Dazu käme dann noch das Porto Rico-Regiment, das jetzt als „freiwilliges“ gilt und die Truppe, die etwa aus den Eingeborenen der Philippinen rekrutirt werden mag. Das wird aber der Zukunft überlassen bleiben. Bis jetzt hat sich die Armee auf den Inseln nur der Marabeben bedient, die sich als gute Späher und tüchtige Kämpfer bewährt haben, wahrscheinlich aber nur deshalb so zuverlässig im Dienste waren, weil die Tagalen, gegen welche gekämpft wurde, ihre Todfeinde sind. Aber eben aus diesem Grunde wird man sie allein nicht verwenden können; wenn eine eingeborene Truppe gebildet werden soll, muß sie aus den verschiedenen Stämmen rekrutirt werden und so lange die bisherigen Feindschaften fortbestehen, wird es das Beste sein, auf die Dienste der Eingeborenen vorläufig zu verzichten.

Mit den Philippino-Truppen, die etwa 12,000 Mann zählen sollen und dem Porto Rico-Regiment würde die Armee auf 100,000 gebracht werden, was als das Maximum für dieselbe vorgeschrieben ist. Bis auf Weiteres wird es bei 80,000 bleiben. Da für die Philippinen nur 40,000 Mann bestimmt sind, würde die andere Hälfte für den Dienst in den Ver. Staaten verwendet werden. Ihre Aufgabe würde, da sie in Friedenszeiten sonst nichts zu thun hat, die sein, die Befestigungswerke zu bemannen und das Material auszubilden, das zum Ersatz für die aus den überseeischen Besatzungen zurückkehrenden Mannschaften bestimmt ist. Mit häufigen Uebungen in Feldlagern und Manövern sollen sie darauf vorbereitet werden.

In Folge des Krieges hat das soldatische Leben mehr Anziehungskraft gewonnen, wie man daraus schließen mag, daß Desertionen jetzt viel weniger häufig sind als früher, und auf den Philippinen sind sie seltener als in den hiesigen Garnisonen. Daß dort weniger vorkommen, mag man freilich dem Umstände zuschreiben, daß dort weniger Gelegenheit zum Ausreisen ist. Zu Schiff ist schwer entkommen und unter den Eingeborenen Zusatz zu suchen, nicht nach Jekermann's Geschmack, zudem kann der Deserteur dort leichter entdeckt werden als hier, wo er in dem großen Meere der arbeitenden Bevölkerung untertaucht und für die militärischen Behörden verschunden bleibt. Das Verhältniß der Desertionen hat bedeutend abgenommen, während es im Jahre 1867 noch 26.7 Prozent betrug, war es in 1895 nur 5.3, zur Zeit soll es 1 bis 2 Prozent sein. Im Kriegsdepartement wird darüber genau Rechnung geführt. Die Strafen sind nicht mehr so streng als früher. Ein eingekerkertes Deserteur mußte früher genügtig sein, daß man ihm den Kopf taht (schon und fünfzig Peitschenhiebe auf den bloßen Rücken aufzählte, heute ist die Strafe nominell vier bis fünf Jahre Zuchthaus, die unter erschwerten Umständen zurertannt werden mag, in der Regel beantragen sich die Behörden mit schimpflicher Ausstoßung aus dem Dienste und in leichteren Fällen mag der Delinquent, wenn er wieder eintreten will, mit einem bloßen Verweise davonkommen. Es entspricht das dem Personalcharakter der Armee, der sich gegen die Zeit vor zwanzig oder dreißig Jahren wesentlich zu seinem Vortheil geändert hat.

Die zweite Eröffnung der Buffaloe'r Ausstellung hat stattgefunden. Soffentlich ist dies unüberwindlich letzte.

# Vererbild.



Wo ist der Dide?