

Indien und Islam

Betrachtungen über die Zukunft des indischen Reiches.

Die gewöhnliche Meinung macht sich im Volke bemerkbar.

Ueber die pan-islamische Bewegung in Indien schreiben die „Camb. Nachrichten“:

Man hat Indien, das Land von dreihundert Millionen schweigender, schlaffender, denkender, barbarer Menschen oft mit einem schlafenden Meere verglichen, das über der dämmernden Tiefe geheimnisvoller Unterströmungen nur eine einzige, winzige Schaumkrone in der unendlichen Weite zeigt: die Handvoll Europäer, die als Regierung dieser ungeheuren Menge das Spindel und Wollen vorschreibt. Die englische Politik hat in der Beherrschung des indischen Reiches ihr Meisterstück geleistet; darüber kann kein Zweifel sein. Auch der glühendste englische Kolonialschwärmer wird heute kaum mehr dieser ganzen ungeheuren Unternehmung, einer der größten, die der Wille zur Macht einem europäischen Volke einbrachte, einen trübenden Absatz prophezeit. Es gibt nur ein Ende, und wahrscheinlich ein Ende mit Schrecken. Regieren heißt hier nur Zeit gewinnen! Die Verwaltung hat nirgends das gehalten, was die Regierung versprochen. Wohl hat die War Britannica, die den unaufrichtigen Briten der Fürsten untereinander ein Ende gemacht, die Bevölkerungssteigerung gemäßigt anzuhalten lassen. Aber Indien ist durch diesen Zuwachs nicht reicher, sondern ärmer geworden. Eine engherzige Krämmerpolitik, die anfangs jegliche Fabrikation des englischen Mutterlandes vorbehalten wollte, hat es verfehlt, für einen Ausgleich in den Arbeitsmöglichkeiten zu sorgen. Noch heute ist das ganze Volk, das die Industrie künstlich niedergehalten wird, von dem wechselnden Ausfall der Ernte in ihrer ganzen Existenz abhängig. Was die englische Herrschaft dem Schwerte entzogen, hat sie der Pest und dem Hunger in um so reicheren Maße überantwortet: in vierzig Jahren — so meidet die Statistik — brachten diese beiden apokalyptischen Reiter in Indien nicht weniger als fünf Millionen zur Strecke.

Der furchtbare Haß der Hindubewegung gegen die Engländer ist bekannt, und fügt wir hinzu: er ist auch heftig. In dem modernen Hindu, der am 16ten durch ein Mitglied der jüngsten 18 Millionen jährlenden Brahmanenliste repräsentiert wird, und in dem modernen Engländer sind wohl die schroffsten Gegensätze der gesamten heutigen Menschheit verkörpert: hier alles Pantheist, wenn auch oft nur Streifen der Vegetation, ein Uns Ungemessene sich verteidigender Bildungstolz, der sich bemüht ist, aus Urzeiten gepflanzt zu werden, ein Transzendentalismus von unendlicher Weite und auf der anderen Seite nichts als das kalte Machtbewußtsein, die nüchternste Nüchternheitsrechnung und vor allem der eiserne Wille.

Zwischen diesen beiden Polen nahen die indische Mohammedaner bisher eine vermittelnde Stellung ein. Wenig mehr als ein Hüftstück der Bevölkerung ausmachend, eingesprengt in die Unendlichkeit der andersgläubigen Massen, waren sie von vornherein darauf angewiesen, sich mit dem westlichen Eroberer auf einen guten Fuß zu stellen. Das Engländerkommen wurde von Seiten Indiens reichlich gelohnt und die englische Herrschaft hatte bislang in den indischen Mohammedanern die feste Stütze. Soll das jetzt anders werden? Der gesamte Islam ist in einer latenten Wärmung. Die Bewegung hat allmählich auch nach Indien übergegriffen und droht den Engländern der englischen Macht zwischen Indus und Ganges zu untergraben. Was gestern noch wie ein harmloses Komplotieren einzelner unzufriedener Elemente war, ist heute eine mächtige Strömung innerhalb der ganzen islamischen Welt. Zum ersten Mal postete sie an die Pforte Indiens im Jahre 1897, als der siegreiche Krieg der Türkei gegen Griechenland nach langer Zeit zum ersten Mal die Herzen aller Moslems wieder höher schlagen ließ. Schon damals kam es zu geringfügigen Aufständen in den indischen Grenzgebieten. Im Anfang war die pan-islamische Bewegung mehr eine religiös-konfessionelle und sie schien sich gleichsam um die Person des Sultans Abdul Hamid zu kristallisieren. In letzter Zeit hat sie aber einen ausgeprägten modernen und rein politischen Charakter angenommen, und ihre Feinde sind jetzt die europäischen Großmächte, wo sich die fortgeschrittenen Jugend aller mohammedanischer Völker ein Stellbüchlein zu geben pflegt. Von dort gehen dann die Emisäre in die Heimat zurück, um unter den Türken, Arabern, Marokkanern, Ägyptern, Persern, Afghanen und Indern Anhänger zu werden. Die Neuorientierung der englischen Politik, die im wesentlichen auf Rechnung mohammedanischer Völker geschah, da England überall, um Bundesgenossen gegen Deutschland zu werden, seine eigenen Interessen preisgab und seine Hand von den Mohammedanern abgab, hat

der pan-islamischen Bewegung eine ganz ungeahnte Bedeutung verliehen, und sie auch wieder näher an die Grenzen des indischen Reiches getragen. Dank dieser Agitation weiß jetzt jeder Mohammedaner in allen Kontinenten der alten Welt, daß England aufgehört hat, die Unabhängigkeit des mohammedanischen Volkes zu schützen. England, das selber den Scheide in einer Art von Abhängigkeit hält, hat den Sultan von Marokko an die Franzosen verraten, den Schah der Perser an die Russen ausgeliefert und bedroht jetzt wiederum in Gemeinschaft mit den Russen den letzten Stützpunkt des Islams in Europa und den Sitz des Kalifen selbst. Seit geraumer Zeit läuft das Gerücht durch die mohammedanischen Lande, dem Vorkühnen der staatlichen Selbstständigkeit würde die zwangsweise Bekehrung zum Christenglauben auf dem Fuße folgen. Besonders der Emir von Afghanistan, ein begabter, wenn auch eifriger, echt orientalischer Monarch betrachtet sich als das geistige Oberhaupt der Bewegung, nachdem er so ziemlich als der einzig selbstständige mohammedanische Herrscher außerhalb der konstitutionellen Regierungen überlebt übrig geblieben ist. Ob er vermöge seiner persönlichen Eigenschaften oder der ihm zu Gebote stehenden Machtmittel in der Lage sein wird, die erträumte Rolle eines Vorkämpfers der Gläubigen wirklich zu spielen, mag dahingestellt bleiben. Es genügt darauf hinzuweisen, daß hart an der indischen Grenze der Pan-islamismus jetzt recht sein Hauptquartier aufgeschlagen hat. Dabei ist jede aufständische Bewegung unter Mohammedanern von ganz anderer Tragweite als die unter den eigentlichen Hindus. Während dort das abgeschlossene Kastensystem die Verbreitung politischer Ideen und die Entwicklung eines gemeinsamen Nationalbewußtseins hindert, bilden die regelmäßigen Pilgerfahrten der Anhänger des Propheten nach den heiligen Stätten des Ursprungs ihrer Religion die beste Propaganda, die man sich nur denken mag. Kenner der Verhältnisse im Osten haben bereits seit längerem immer wieder darauf hingewiesen, daß der Austausch von politischen Ideen anlässlich dieser religiösen Zusammenkünfte lebhafte geworden ist. Das gilt auch für die schrittweise Glaubensgemeinschaft. An den heiligen Stätten in Indien selbst aber, in Städten wie Sulbargah, Ajmere und Sirhind, drängen sich die Pilgerscharen aus Bagdad und Konstantinopel. Türkische Offiziere stehen als Militärinstruktoren in Afghanistan und überall herrscht ein geheimnisvolles Kommen und Gehen.

Die Lage in Persien und die Stellungnahme Englands in der Gefolgschaft Großbritanniens, dessen Bedrohung des Großbritanniens allen Mohammedanern bekannt ist, hat die ganze Frage vor ungefähr zwei Jahren zum letzten Mal akut werden lassen. Damals erhoben sich auch in England warnende Stimmen, und die „Times“ machte sich zum Sprachrohr der Meinung des Ministeriums. Etwas sehr vom hohen Pferde herab versuchte sie den Zweifeln ihre Beforgnisse auszureden und entließ sie schließlich mit dem kategorischen Bescheid, England könne wegen einer einzigen Bewegung in einem Winkel des Weltkreises nicht seine ganze auswärtige Politik ändern. Wir haben wiederholt darauf hingewiesen, daß nichts dem Zusammenhalt des britischen Reiches verderblicher werden müßte als eine völlige einseitige Richtung der Gesamtpolitik. Für den englischen Politiker mehr noch als für alle anderen hat jedes Problem ein Janusgesicht. Liegt die Lösung aber in der Hand eines so einseitigen Fanatismus, wie Sir Edward Grey ist, und wird die ganze Macht nur gegen Deutschland gerichtet, muß sich aber schließlich auch jeder Vorteil hier zu einem größeren Nachteil dort verhandeln, und am Ende wendet sich eine so blinde Wut gegen den Körper des Reiches selbst.

Den Schreiber dieser Zeilen hat kein Lebensweg wiederholt mit Vorkämpfern der pan-islamischen Bewegung in Berührung gebracht, in Genf, in Paris, in London. Das letzte Mal tauchte an der Themse ein betannter Agitator bei ihm auf, diesmal mit der deutschen Absicht, Deutschlands Gegnerschaft gegen England nach Kräften zu schüren, und wenn möglich um seine Unterstützung, wenn auch nur im luftigen Reiche der journalistischen Propaganda, zu werben. Vorsichtig ging das Gespräch hin und her, obwohl der feurige Sohn Indiens auch im Zentrum der britischen Macht aus seinem Hause gegen das Englische kein Hehl machte. Die deutsche Philosophie erwieß sich als eine gangbare Brücke der Verständigung. Zum Schluß fragte er, und seine dunklen Augen leuchteten selbst hinter den Brillengläsern auf, etwas wie Seltenheiten lag in diesem Plätern: „Würde man in Berlin über meine bunzte Hautfarbe lachen und mich dort ebenso geringschätzig behandeln wie hier?“ — Die Antwort war: „Man wird Sie wohl ansehen, aber nicht über Sie lachen. Der Deutsche hat eine gewisse Befürchtung vor allem Fremdländischen, wobei dahingestellt sein mag, ob das eine Schwäche oder Stärke ist.“ Er erhob sich wie aufatmend, und sein letztes Wort war: „Was heute vielleicht Ihre Schwäche ist, wird morgen Ihre Stärke sein!“

SEXTET FROM LUCIA.

From Donizetti's Popular Grand Opera

Sung by Mme. SEMBRICH at the Metropolitan Opera House

New York.

Arr. by C. BOHM.

Sextet from Lucia. 2 pp.—24 p.

Für Haus und Küche.

Eier im Nest.
Rohes Kartoffeln sind zu schälen, halbfingerringe Streifen zu schneiden, nachdem sie eine Stunde in Salzwasser gelegen, werden sie gut getrocknet und in heißem Fett goldgelb gebacken. Die Kartoffelstreifen werden kreuz und quer gelegt, ein Nest geformt, welches man in der Mitte einbringt. Hat man auf diese Weise eine Anzahl Nester hergestellt, ordnet man sie zwischen grünem Salat und Radishes auf einer Platte und gibt in die Mitte in jedes Nest halbierte gefüllte Eier. Hartgekochte Eier werden geteilt, Dotter herausgenommen, Dotter mit feingewiegtem Schinken, Sardellen, Pfefferkörnern und einem frischen Eidotter alles gut vermischt. In Butter läßt man diese Farce recht heiß werden, füllt die Eihälften damit, legt kleine Zitronenrösetten dabei. Remouladenauce dazu reichen.

Rouladen mit Rotkraut.
Man nimmt ein ganzes Pfannkuch (da Bottom Round ein wenig trocken ist, ist Pfannkuch besser), wäscht es und trocknet ab, bestricht es mit Senf, rollt den ganzen Stet zusammen, ein halbes Pfund in Scheiben geschnittene Speck bindet man darum, lege es in einen eisernen Topf, lasse es gut auf allen Seiten braun werden; dann tut man von einer Seite todes Wasser hinein, setzt zudecken und weich dämpfen. Weich braun machen, ein wenig mit Kochen lassen, damit die Sauce recht fällig wird. Rotkraut: Wasser und Salz und Essig wird zum Kochen gebracht, Kraut fest geböhlt, in dem todes Wasser weich gekocht. Wasser gut ablaufen lassen; in eine Pfanne tut man ein Stück Butter, eine feingehackte Zwiebel, ein wenig Mehl gelb rösten, zum Kraut geben, Pfeffer, Muskatnuss, Pfeffer, Essig, Zucker nach Geschmack dazu geben, gut durchkochen lassen. Dazu gibt man Salatkartoffeln.

Ralsbragout.
Man nehme zwei Pfund Ralsfleisch, läßt es in kleine Stücke schneiden, tue sie in den Kochtopf mit so viel Wasser, daß eben das Fleisch bedeckt ist, schäle eine Zwiebel, nicht zu groß, lege sie ganz hinein, etwas Salz und feinen Pfeffer, es darf nicht zu scharf sein, läßt ungefähr einunddreißig Stunden kochen, je nachdem das Fleisch gar ist, dann nehme dreiviertel Pfund halb Schweinefleisch, halb Rindfleisch, läßt beides kochen, dann zwei ganze Eier, ein altes Bröckchen in Wasser gewaschen, ausgedrückt, etwas Salz Pfeffer, Muskatnuss, fein gehackte Petersilie und ein kleines Stückchen Butter, verarbeitete auf einer leichten Masse, aus der man kleine Röllchen formt, je kleiner, je besser. Wenn die Spargelzeit ist, nehme man sieben bis acht Spargeln, schält sie gut, daß nichts Hartes daran ist, schneidet sie in einunddreißig Zoll große Stücke, tut zum Fleisch, so daß beides zusammen gar wird, nimmt die Zwiebel heraus, läßt die Fleischstücke darin zehn Minuten kochen. Man setze zu, daß nicht zu viel noch zu wenig Brühe ist. Wenn gar, gebe einen Eßlöffel voll Butter in einen kleinen Topf, einen guten Eßlöffel voll Mehl, bereite dann eine weiße Einbrenne, nehme von der Brühe und mache eine recht fällige Sauce, etwas Muskatnuss und ziemlich gehackte Petersilie, dann tue die Sauce zurück zum Fleisch, einmal aufkochen, leicht umgerührt und das Ragout ist fertig; mit Salatkartoffeln und etwas grünem Salat servieren.

Polsbamer Röhre.
Es wird Lamm- oder Hammelfleisch zum Kochen gebracht, wie viel, steht in Hebermanns Liebes; wenn halb fertig gekocht, werden von einem großen Weichtopf alle Blätter abgegriffen und in der Hammelbrühe eine Stunde mitgekocht, dann sorgfältig herausgenommen und abgeseigt lassen; inzwischen bereitet man die Röhre vor, eine Tasse Wasser läßt man in einer Kasserolle kochen, dann eine Tasse Mehl mit so viel kaltem Wasser angerührt, daß es einen dicken Brei gibt, dann gibt man das todes Wasser unter Rühren daran, tut alles zurück in die Kasserolle mit Zusatz von einem Eßlöffel Butter, kocht alles zusammen auf, es wird ein dicker Kuchen, man rührt aber gut vom Boden ab, es brennt leicht an, dann stellt man es kalt; nun nimmt man acht große Kartoffeln, die man den Abend vorher gekocht hat, reibt sie, dann wird ein halbes Weichtopf mit heißer Milch oder Wasser begossen, wenn durchgezogen und abgeseigt, ausgedrückt; nun macht man den Teig fertig, tut geriebene Kartoffeln, ausgedrücktes Brot, den gekochten Teig, zwei große Zwiebeln gehackt in Butter gedämpft und das nötige Salz dazu, rührt den Teig unter Weimischung von einem, höchstens zwei Eßlöffeln Mehl, weil Mehl die Röhre fest macht, forme Röhre wie ein Berliner Pfannkuch groß, tauche die Hände immer in kaltem Wasser beim Formen, da der Teig sonst an den Händen haften, nun widelt man den Röhre in zwei Ralsblätter und schneidet alles in den Kochtopf zum Fleisch in der Brühe: eine halbe Stunde kochen.

Der erprobte Kaufmann wird finden, daß er mehr und bessere Arbeit verrichten kann, wenn er sich gelegentlich seine Ernährung ergänzt, verbunden mit einem Glas von Stegmaier's

Goldene Medaille Bier.

Probiret es heute. Zum Verkauf überall.

Stegmaier Bran Co.
Scranton Telephone:
344, 456. Reus, 1533

Wm. F. Kiesel,
Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.
[Etabliert 1859.]
15 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffen jeder Dampfmaschine nach Europa und dem Orient.
Man nimmt ein ganzes Pfannkuch (da Bottom Round ein wenig trocken ist, ist Pfannkuch besser), wäscht es und trocknet ab, bestricht es mit Senf, rollt den ganzen Stet zusammen, ein halbes Pfund in Scheiben geschnittene Speck bindet man darum, lege es in einen eisernen Topf, lasse es gut auf allen Seiten braun werden; dann tut man von einer Seite todes Wasser hinein, setzt zudecken und weich dämpfen. Weich braun machen, ein wenig mit Kochen lassen, damit die Sauce recht fällig wird. Rotkraut: Wasser und Salz und Essig wird zum Kochen gebracht, Kraut fest geböhlt, in dem todes Wasser weich gekocht. Wasser gut ablaufen lassen; in eine Pfanne tut man ein Stück Butter, eine feingehackte Zwiebel, ein wenig Mehl gelb rösten, zum Kraut geben, Pfeffer, Muskatnuss, Pfeffer, Essig, Zucker nach Geschmack dazu geben, gut durchkochen lassen. Dazu gibt man Salatkartoffeln.

Gebrüder Sgner
Konditorei
Bracker & Coles
Bäckerei
343, 345 und 347 Broad Street
gegenüber der Knopf-Fabrik
Scranton

Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.
Sie können nachts Ihren Speisestuhl ab 9 Uhr. 11.00 Uhr eine Speisestuhl ab 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Tag im Jahr ohne Kündigung. Einmaliglich bewilligte Agenten für die amerikanischen 36 Transatlantischen und Europäischen Dampferlinien. Best für Reisen die hohe Auslastung und niedrige Preise.
Die Notariats Abrechnung fertigt Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besteigt die für die Dampfer von den U.S. Staaten. Geiselnungen und allen Ämtern der Welt.
Blau Banking House,
118 Kadawanna Ave., Scranton.

Alt Weidelberg.
Restauration:
A la Carte, Table d'hôte
von 12—2 Uhr Nachmittags.
Imperatrice und bische Bier. Reine Liqueur und Cigarren. Separate Gesellschaftszimmer.
Albert Henke, Eigenth.
206—210 Penn Avenue.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
„Club“ Frühstück.
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Musik von bekannten Solisten.
Prompente Bedienung.
John C. Haas, Eigenthümer.

„Hotel Belmont“
Kadawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Bins und des Kadawanna Bahnhofs.
Geh. Wenzel, Eigenthümer.
Das Hotel wird nach europäischem Plan gebaut. Beste Küche, lustige Zimmer, prompt Bedienung. Die besten biesigen und importierten Getränke und prima Cigarren. Chenfalls auch „Hilfsbergs-Bier“ aus Baden, Zeitungsdruck des Reichs der Deutschen Kaiser.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Kücher den besten Getränken und Cigarren werden auch hier in einer vorzüglichen benutzten Küche zubereitet. Speise auf Bestellung serviert, und zwar zu sehr mäßigen Preisen.
Aufsammer Mittagessen täglich 25 Cents.
Jeden Samstag werden warmer Lunch-Schweinefleisch, Beef a la Mode, Schinken, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

W. Seidler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Bakereien jeder Art täglich frisch. Was er kassend über sowie leicht zu kriegen.

Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
108-110 Mears Gebäude.
Sicheres Kapital.