

# Die Kraken.

Wissenschaftliches über diese Bewohner des Meeres.

Wissen im Altertum Gegenstand fabelhafter Uebertreibungen.

Die alten Reisebeschreibungen sind voll von Berichten und von Schilderungen über Kämpfe mit gewaltigen Meeresungeheuern, unter denen die Kraken die erste Stelle einnehmen. Ihnen dachtete man Größenverhältnisse und Kräfte zu, wie sie nur eine blühende Phantasie erfinden konnte. Diese gewaltigen Meeresungeheuer sollten nicht nur Menschen aus Booten gezogen haben, man ließ sie auch ganze Schiffe mit Mann und Maus in die gurgelnde Flut versenken.

Betrücker so riesiger Formen von Kraken hat es nie gegeben, aber immerhin beherrschte das Weltmeer noch heute ganz stattliche Gesellen dieser Tierklasse, die auch als Kopffüßer oder Polypen angesprochen werden und wissenschaftlich zu den Weichtieren oder Mollusken zählen.

Innerhalb des Stammes der Mollusken sind die Kopffüßer durch ihre Organisationshöhe ausgezeichnet. Ihr Körper gerät durch eine deutliche Einschnürung in den Kopf und den Rumpf und ersterer trägt um die Mundöffnung die Arme, welche auf ihrer Innenseite mit zahlreichen Saugnapfen besetzt sind. Diese sind schüsselförmig, am Innenrande durch einen Hornring gestützt und schmiegen sich wie Schröpfköpfe fremden Gegenständen an. Mit Hilfe dieser Saugnapfe hält der Kopffüßer seine Beute fest und führt sie dem Munde zu, der von zwei kräftigen Kiefern eingefasst wird, welche die Gestalt von Hornschneiden eines Papageischnabels haben. In diesen Kiefern besitzt das Tier mehrere recht gefährliche Angriffswaffen.

Die größten Formen dieser Kopffüßer sind von den Küsten Japans und von den Neufundlandbänken bekannt geworden. Etwa 30 Stüd strandeten bisher auf den großen Bänken, aber fast alle befanden sich in einem stark verletzten und zerfetzten Zustande. Die Arme dieser Riesentiere hatten die Dicke eines Mannesbeines und die Saugnapfe an ihnen waren von der Größe einer Zetasse. Ein im Jahre 1877 gefundenes Exemplar hatte einen 9 1/2 Fuß langen Körper bei 7 Fuß Umfang und 30 Fuß lange Arme. Über hiermit ist die bisher beobachtete Größe dieser Kraken nicht erschöpft, denn ein noch größeres Exemplar erbeutete ein Neufundlandfischer, der das Tier gerammt und mit dem Fleisch die Kunde fütterte. Dieser Krake hatte eine Körperlänge von 20 Fuß und die Arme erreichten eine Länge von 30 Fuß.

Ueber die Lebensweise dieser Riesentiere ist kaum etwas bekannt. Wahrscheinlich leben die Tiere in großen Tiefen in der Nähe der Neufundlandbänke und kommen aus den tiefen Wasserschichten nur in den Nachtstunden an die Oberfläche der See. Alle großen Arten dieser Kopffüßer werden unter Umständen Tauschern bei ihren Arbeiten unter Wasser gefährlich, wenn die Arme eines solchen Geschöpfes sie ergreifen. Frühe dieser Art sind mehrere bekannt. Anderserseits werden diese Kraken dem Botwal oder Cachalot eifrig verfolgt, und sind von ersteren schon öfter Reste im Magen dieser Seefänger gefunden worden.

Während die achtarmigen Kraken, die sogenannten Octopoden, beim Angriff auf ein Beutetier ihre Arme nach allen Seiten ausbreiten, die Spannhaut zwischen ihnen wie ein Regenschirm aufmachen und sich so wie ein Trichter über das Beutetier stützen, verwenden die Decapoden, die zehnfüßigen Kraken, zur Jagdmachung der Beute nur zwei ihrer Arme, die in besonderer Weise dazu ausgerüstet sind. Diese beiden Arme sind sehr lang und besitzen an ihrem Ende eine spaltförmige Verbreiterung, die nur allein die gefährlichen Saugnapfe trägt. Beim Nichtiggebrauch liegen diese zurückziehbaren Arme in einer Tasche, aus der sie plötzlich hervorschießen werden, sobald ein Beutetier in die Nähe des Kraken kommt, das dann an den Saugnapfen kleben bleibt.

Die Natur der Kraken bilden vorzugsweise Fische und Krebsstiere, auf welche sie sich plötzlich und ungefüßig stürzen, denn es sind kühne und kräftige Räuber, die in Felspalten liegend, auf ihre Opfer lauern. Durch ihre Fähigkeit, die Farbe zu wechseln und auf ihrer sonst glatten Haut allerlei Höcker und Runzeln hervortreten zu lassen, verstehen sie es vortrefflich, sich so innig ihrer Umgebung anzupassen, daß sie nur schwierig von ihr zu unterscheiden sind. Dieses fonderbare und interessante Farbenpiel der lebenden Tiere erregt hauptsächlich den großen Zellen (Chromatophoren) her, die in der Haut liegen und mit feinsten Nerven buntem Farbstoff gefüllt sind; indem sich nun diese Zellen ausdehnen oder zusammenziehen, kommt der fast unauflösbare Wechsel von Farben, das Aufstrichen und Verschwinden von Wolken und Streifen, Flecken und Zeichnungen zuwege, die sich, je nach dem Zustande

der Ruhe oder Erregung des Tieres, zeigen.

Vorwiegend bemohnen die Kraken die Nähe der Küste. Sie halten sich hier am Boden des Meeres mehr auf als sie schwimmen. Kriechen sie am Boden, so breiten sie die Arme aus, erheben den Kopf etwas und neigen den Körper auf das vierte Armpaar. Die Tiere schieben sich so weit mit den Armen weiter, oder auch sie ziehen sich durch abwechselndes Anheften der Saugnapfe fort, wobei der Rumpf mehr oder weniger frei gehoben nachfolgt. Besonders der Octopus vermag sich mit seinen langen, kräftigen Armen mit ziemlicher Schnelligkeit über unebenen Grund, selbst an senkrechten Wänden, fortzubewegen. Das Wasser verlassen die Tiere freiwillig nicht, können aber stundenlang ihrem Elemente entrückt leben. Die Schwimmbewegung der Tiere hängt mit dem Atem zusammen. Beim Atmen öffnet sich eine Rumpfschneise und läßt frisches Wasser zu den Kiemen treten, dann wird die Falte geschlossen und das verbrauchte Atemwasser entleert sich durch ein kurzes, seitlich am Körper hervorragendes Rohr, dem sogenannten Trichter. Im erschöpften, ruhenden Zustande befindet sich in der Mantelhöhle eine bestimmte Menge Wasser, die für das Atmen selbst nötig ist. Sobald das Tier aber beunruhigt wird, zieht es den Mantel zusammen, sein Borderrand legt sich dicht an den Hals und durch die Verengerung der Höhle wird das darin enthaltene Wasser in das hintere Trichterrohr und durch diesen in einem starken Strom nach außen getrieben. Der Widerstand, den dieses ausgetriebene Wasser an dem umgebenden Wasser findet, treibt das ganze Tier in entgegengesetzter Richtung fort, und so schwimmen die Kraken flößweise, mit dem Hinterrande des Rumpfes voran, die Arme nachziehend und dem Feinde noch auf der Flucht die Stirne bietend, davon. Unterstützt wird diese Rückwärtsbewegung dadurch, daß das Tier die Arme abwechselnd ausbreitet und schnell zusammenschlägt und auf diese Weise noch einen zweiten nach vorne gerichteten Wasserstrom erzeugt.

Verfagen bei der Verfolgung der Beute durch ihre Feinde die Farbenanpassungen an die Umgebung oder das Rückwärtschwimmen, so steht der Mehrzahl der Tiere noch ein anderer Schutz in ihrem „Tintenbeutel“ zur Verfügung. Er besteht aus einer, eine schwärzliche Masse produzierenden Drüse und einem mit einem Ausführungsorgan versehenen Reservoir. Kann sich nun der in die Enge getriebene Krake nicht mehr retten, so springt er den Inhalt des Tintenbeutels in das Wasser, wodurch dieses weißlich stark getrübt wird, so daß das Tier unter dem Schutze der Trübung den Blick seiner Verfolger entschwindet. Bei einer Art Sepia officinalis, ist dieses Organ am stärksten entwickelt, und von dieser Art wird es technisch zur Herstellung der unter dem Namen „Sepia“ bekannten Farbe verwendet.

Verstiegen in mancher Hinsicht von den eigentlichen Kraken sind die Kalmar wissenschaftlich Loligo, von denen der „Blunt-Tailed Squid“ von den Küsten Carolinas bis zum Kap Cod vorkommt. Das Tier wird indessen nicht größer als einen Fuß lang. Nördlich von Cape Cod, an den Küsten von Neu-England ist der „Short-Tailed Squid“ äußerst häufig, der viel als Köder bei der Kabeljaufischerei benützt wird. Hier in dem tieferen Wasser der Neu-England Küstengebiet kommt auch Octopus bairdii vor, aber er wird nur selten gesehen und gefangen, während Octopus americanus, der „Devil-Fish“ die Korallenriffe von Florida und Westindien bewohnt.

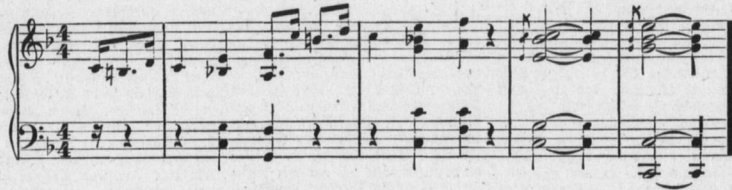
Dem das Glück an den südlichen Küsten von Long Island günstig ist, der mag hier auch einmal eine Argonauta, den Papier-Nautilus erbeuten. Das Tier bewohnt sonst die tropischen Teile des Atlantik, wird aber häufig vom Golfstrom nördlich geführt, so daß es an unsere Küsten verschlagen wird. Von diesem Kopffüßer besitzt das Weibchen eine äußere Schale, besser als Gehäuse bezeichnet, die papierdünn ist, weiß und innen und außen gleichfarbig sich zeigt. Im hinteren Winkel des Gehäuses legt das Weibchen seine Eier ab, im übrigen Hohlraum ruht lose der Weichtörper des Tieres, der ohne Verletzung des Körpers aus dem Gehäuse genommen werden kann. Letzteres wird nur von den zwei oberen Armen des Tieres festgehalten, die zu diesem Zwecke eine hautartige, die Seiten der Schale umfassende Ausbreitung besitzen und deren Saugnapfe den Höckern des Kieles der Gehäuse entsprechen.

Während der Brutperiode schwimmen die Weibchen an der Oberfläche des Meeres, in der übrigen Zeit leben sie in der Tiefe, wo sich auch das kleine, geschlechtslose Männchen aufhält.

Die Einbildungskraft älterer Schriftsteller sah in dem Gehäuse von Argonauta, wegen des Kieles und des höher ansteigenden Hinterteils, ein altmodisches Schiff, ließ die Hautausbreitungen der oberen Arme als Segel benützen, die sechs anderen Arme als Ruder dienen und Pampelso das Tier zum Schmeißer der Schiffahrtstunft.

# From Verdi's Opera RIGOLETTO

Sung by Mme. DESTINN at Milan Opera House, Italy.



Published by AMERICAN MELODY CO., New York.

Rigoletto. — 2d page.

# Für Haus und Küche.

Aquarienkitt.

Zur Vertilgung von Gessellaquarien nimmt man gewöhnlichen Gläser- oder Fensterglas, den man mit Firnis und Menninge gut durchtrüht. Er soll ziemlich weich sein, aber nicht so dünn, daß er Fäden zieht. Vollständig erhärtet soll der Kitt nicht. Das Einkitteten der Scheiben wird in der Weise vorgenommen, daß man in die Fugen des Aquariengestelles einen Kittwulst von etwa einem halben Zoll Durchmesser an allen vier Seiten einlegt, auf welche dann die passend zugeschnittene Scheibe gelegt und vorsichtig angegedrückt wird. Der meiste Kitt wird hierbei herausgedrückt, er wird mit dem Messer abgenommen und zum Einkitteten der anderen Scheiben weiter gebraucht.

Blinder Huhn.

Weiche am Abend weiße Bohnen ein, stelle sie Morgens auf, wenn halb gar, tue ein Pfund Schweinefleisch hinein, lasse es zusammenkochen, tue zwei bis drei gelbe Rüben und ein paar in Würfel geschnittene Kartoffeln, so viel man braucht, dazu, und lasse alles zusammen kochen, bis es gar ist. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Es schmeckt pitant.

Schinkengericht.

Man nehme einen frischen Schinken, brate ihn in mäßig heißen Öfen schön knusperig, wasche für fünf Cent Sauerkraut, tue es in einen Topf, in der Mitte ein halbes Pfund mageres Speck ohne Knochen, bedecke es oben mit kaltem Wasser, lasse es schnell aufkochen, stelle es zurück und lasse es langsam dämpfen. Kartoffelbrei. Man nehme ein Quart gute Kartoffeln, schäle und koch sie gar und zerstampfe sie mit dem Kartoffelstampfer, einen guten Eßlöffel Butter, eine Tasse Rahm oder Milch gut mit den Kartoffeln gemengt. Dieses Gericht ist für sechs oder sieben Personen und ist aufzuschneiden für den anderen Tag zum Lunch.

Pflingen mit Quark.

Ein Pfund gut ausgebrühten Quark (Bot Cheese) vermischt man mit zwei Eiern, ein Stückchen Butter, eine Prise Salz und etwas Pfeffer. In einer separaten Schüssel verrührt man vier Eier mit zwei gehäuften Eßlöffeln Mehl, ein Glas kaltes Wasser und etwas Salz; lege ein Stückchen Butter in eine Dütte, bestreibe damit eine Pfanne und backe von der gut gerührten Masse ganz dünne Kuchen auf jeder Seite und lege sie auf einen gutbutterten Teller, lege einen voll Quark auf jeden der Kuchen (Pflingen), bedecke die Pflingen von allen Seiten; lege sie in eine gebutterte Pfanne und backe ungefähr eine Stunde im Ofen. Nach Belieben kann man statt Salz auch Zucker verwenden; schmeckt vorzüglich zum Nachmittagstafel.

Hühner Pudding.

Man koch ein Huhn weich, dann entferne das Fleisch von Haut und Knochen, schneide klein, tue eine halbe Tasse Nusskorn und etwas Petersilie hinzu, koch sehr fein. Dann nehme einen Eßlöffel Butter, den man in einem kleinen Töpfchen schmelzen läßt, gebe einen Eßlöffel Mehl, eine halbe Tasse Rahm und koch, tue dies zu der gekochten Masse drei Eiern und mische gut, bestreibe Puddingform mit Butter und koch zwei Stunden; die Form stelle man in einen Topf mit Wasser, man muß achten, daß es beständig koch, die Form gut geschlossen halten.

Sauce: Zwei Eßlöffel Butter, einen guten Eßlöffel Mehl, wenn glatt gerührt, gieße nach und nach eine halbe Tasse Rahm, eine Tasse Milch hinzu, rühre beständig bei kleinem Feuer bis es koch, dann schneide die Champignons klein, tue zur Sauce, esse warm.

Kartoffelpeise mit Fleischresten.

Gelochte oder gebratene Fleischreste mit Schinkenrest oder Speck, wenig Salz, Zwiebeln nach Belieben, alles fein gehackt, acht gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, wenig Salz. Man bestreicht eine Puddingform mit reichlich Butter, bringe etwas Fleischmasse hinein, dann etwas Kartoffeln, wieder Fleisch, zuletzt Kartoffeln, bis die Form dreiviertel voll ist; einige Butterstücke oben drauf gesetzt, vermischt man vier Eier mit ein Pint süßem Rahm oder kalter Milch, gieße dieses über den Inhalt, vermischt die Form gut, dann dreiviertel Stunden in Dampf kochen lassen, heraus und umgekehrt. Folgende Sauce dazu: zwei Eßlöffel Mehl schmeißt man dunkelgelb, gieße etwas Fleischbrühe zu, eine Zwiebel, einige Stücke entgrätete Sardellen, eine Zitronenscheibe mit Schale, einem Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner; koch die Sauce eine halbe Stunde, dann durch ein feines Sieb gossen; einen Eßlöffel voll Fleischextrakt erhöht den Geschmack.

**Lieben Sie**  
ein Glas gutes Ale?  
Natürlich thun Sie, und es giebt kein besseres wie Stegmaier's perlesches Ale.  
Es ist leicht, brillant und köstlich, das vorzüglichste Tischgetränk. Liefert eine Riste heute beim Essen und probiert ein Glas mit der Mahlzeit. In kleinen oder großen Flaschen zu haben, wie gewöhnlich.  
**Stegmaier Brau Co.**  
Scranton Telephone: Bell, 456. Russ, 1533

**Wm. F. Kiesel,**  
Passage-Notariats- und Bank-Geschäft, Feuer-Versicherung.  
[Etabliert 1859.]  
118 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.  
Schiffslasten jeder Dampfmaschine nach und nach Europa und dem Orient. Vermögen sowie Erbschaften einstellt. Vollmacht, Testament u. ausgefertigt. Bereinigte Schichten Resten. Beschlagnahmen nach allen Weltteilen. Verkauf von Häusern und Bauplänen.

**Gebrüder Schuer's**  
Konditorei  
**Cracker & Cakes**  
Bakeries  
No. 343, 345 und 347 Broad Street  
gegenüber der Knopf-Fabrik  
Scranton, Pa.  
Ebenso Brod jeder Art.

**Zimmer Dequem.**  
Sie können wochen Ihren Schlaf jeden Abend um 9 Uhr, \$1.00 eröffnen eine Sparanlage mit 3 Prozent Zinsen. Sie können jeden Tag Geld sparen und Ihre Zukunft sichern. Wöchentlich benötigte Ausgaben für die nächsten 56 Transatlantischen und Russen Dampfer Reisen. Giebt für Reisen die beste Auskunft und niedrigste Preise. Die Notariats-Verwaltung fertigt Vollmachten und verleiht eine große Anzahl an allen europäischen Sprachen an. Besitzt für alle Örtlichkeiten von den Inseln, Ostindien, Ostasien nach allen Theilen der Welt.  
**Blau Banking-Gesellschaft**  
118 Lackawanna Ave., Scranton, Pa.

**Alt**  
**Weidelberg.**  
Restauration:  
A la Carte, Table d'hôte  
von 12—2 Uhr Nachmittag.  
Sonderpreise und billige Preise. Feine Cigarren und Cigaretten. Separate Gesellschaftszimmer.  
**Albert Jenke, 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.  
Prompte Bedienung.  
**John E. Haas, Eigenthümer.**

**„Hotel Belmont“**  
Lackawanna u. Adams Avenues,  
in nächster Nähe des Laurel Bldg. und des Lackawanna Bahnhofs.  
**Gebr. Benzel, Eigenthümer.**  
Das Hotel wird nach europäischen Plänen gerichtet. Beste Küche, laibige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten, laibigen und intransparenten Getränke und prima Cigarren. Ebenfalls auch „Hühner-Bräu“ aus Baden, Zehnkränzer, etc., mit Courtois über den Tisch.

**Henry Horn's**  
**Restaurant,**  
213 Penn Ave., Scranton, Pa.  
Wasser den besten Getränken und Cigarren werden auch hier in einer vorzüglichen Weise zubereitet. Speisen auf Bestellung prompt, und zwar zu sehr mäßigen Preisen. Kaufmanns Mittagstisch täglich 25 Cent. Jeden Samstag Abend warmer Lunch-Schmelzbraten, Beef à la Mode, Kalbsfleisch, etc., mit Courtois über den Tisch.

**Dr. Seidler's**  
**Deutsche Bäckerei**  
210 Franklin Avenue.  
Bekanntester und bester Backofen. Bares Backen und Bäckerei sowie leckere Getränke.  
**Schadt & Co.,**  
Allgemeine Versicherung.  
408-2 Meers Gebäude.  
Telephon.