



1918

Ostafrikanisches Wirtschaftsleben im Kriege

Ada Schnee

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_nonfict



Part of the [German Literature Commons](#)

BYU ScholarsArchive Citation

Schnee, Ada, "Ostafrikanisches Wirtschaftsleben im Kriege" (1918). *Prose Nonfiction*. 310.
https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_nonfict/310

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Prose Nonfiction by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu, ellen_amatangelo@byu.edu.

Ostafrikanisches Wirtschaftsleben im Kriege

Von Ada Schnee.¹⁾

Meine Aufgabe ist nicht, von den Kämpfen, die in Deutsch-Ostafrika stattgefunden haben, zu erzählen, denn die englischen Berichte bezeichneten bereits ungefähr die Lage unserer Truppe. Die

¹⁾ Ihre Exzellenz Frau Schnee, die Gattin des Gouverneurs von Deutsch-Ostafrika, hat diesen Vortrag vor dem Deutschen Lyceumklub gehalten. Da er ein anschauliches Bild dessen bietet, was in der Kriegszeit auf wirtschaftlichem Gebiete in dieser, unserer meistgenannten Kolonie geleistet wurde und in aller Schlichtheit beweist, daß dort auch die nicht an der Front kämpfenden Deutschen, Männer und Frauen ruhmvollen Anteil an den Lorbeeren haben, die unsere Helden in dem jetzigen Kriege gepflückt haben, freuen wir uns, durch das liebenswürdige Entgegenkommen der Vortragenden in der Lage zu sein, unseren Lesern diesen interessanten Beitrag zur ostafrikanischen Kriegschronik mitteilen zu können.

Wie bekannt, wurde das Gouvernement nach der Beschießung von Daresalam Ende November 1914 nach Morogoro und dann nach Tabora verlegt. Gouverneur Schnee hatte sich Ende April 1916 zur Schutztruppe begeben, und seine Gattin blieb mit ihren Hausgenossen allein in Tabora zurück. Am 19. September 1916 wurde die Stadt von den Belgiern besetzt und im November begann der Abtransport der Deutschen. Auch Frau Gouverneur Schnee wurde am 12. Januar 1917 mit ihrer Umgebung und dem Vertreter ihres Mannes über den Kongo gebracht. Diese Reise, auf der sie schwer erkrankte, nahm 3 Monate in Anspruch. Durch entschlossenes Auftreten war es Frau Schnee gelungen, sich bei den Belgiern in Respekt zu setzen, so daß sie persönlich mit der Zeit immer weniger Anlaß zur Klage fand und es oft auch durchsetzte, daß ihrer Begleitung gewisse Erleichterungen gewährt wurden.

Anfang Mai wurde die westafrikanische Küste erreicht, und von dort ging es auf dem Dampfer „Albertville“, der inzwischen torpediert worden ist, infolge der Torpedierungsgefahr nach England anstatt nach Frankreich. Am 22. April kam der Dampfer nach London, wo die Frauen sofort freigelassen wurden. Nachdem aber belgische Offiziere die Gattin des deutschen Gouverneurs in London erkannt hatten, wurde diese — nach zweiwöchentlicher Einsperrung in ihre Zimmer — den Belgiern ausgeliefert, die sie mit dem nächsten Transport nach Frankreich brachten. Dort wurde Frau Gouverneur Schnee sofort von den übrigen Gefangenen getrennt und nach Angers gebracht, wo sie 3½ Monate interniert war. Am 7. September 1917 schlug endlich die Stunde der Befreiung, und am 10. September betrat die tapfere Frau schweizer Boden.

Zeit und Dauer dieser Kämpfe sprechen für sich. Ich will heute nur das schildern, was während dieser Zeit unter den allerschwierigsten Verhältnissen hinter der Front geschaffen worden ist. Vor Ausbruch des Krieges, am 15. August 1914, bestand in Daressalam die Absicht, eine Ausstellung zu veranstalten; die Vorbereitungen dazu waren bereits in vollstem Masse getroffen. Als dann der Krieg hereinbrach, bedauerten wir, soviel Mühe, Arbeit und Geld für die geplante Ausstellung verwendet zu haben. Bald aber lernten wir einsehen, daß dieser Plan ein Segen für uns geworden war.

Der größte Teil der Ausstellungsgegenstände, wie aus Europa stammende Waren, Maschinen etc. befanden sich schon an Ort und Stelle, sogar einige Gäste waren bereits eingetroffen. Die Häuser, von denen wir die größten später herunternehmen und wo es nötig war für Lazarettzwecke wieder neu aufbauen ließen, standen ebenfalls schon auf dem Ausstellungsgelände.

Hotels und Geschäfte hatten enorme Bestellungen auf Lebensmittel in Europa gemacht, welche Lieferungen sämtlich bei uns eingetroffen waren. Die letzte Sendung brachten uns die Schiffe: „Feldmarschall“ und „Tabora“. 4 gut beladene Schiffe lagen noch in unseren Häfen. Der „König“, der „Feldmarschall“, die „Tabora“ in Daressalam und der „Markgraf“ in Tanga, alle voll beladen für die Küstenplätze. Mein Mann setzte alles daran, diese Ladungen herauszubekommen und in der Tat ist uns das gelungen. Die Küstenplätze wurden für offene Städte erklärt, d. h., sie wurden nicht verteidigt, so daß die Schiffe vollständig entladen werden und uns alles, was sich an Bord befand, zu gute kommen konnte. Wir fanden große Ladungen von Makkaroni vor, für Portugiesisch-Ostafrika bestimmt, ferner ebensoviel Rotwein, der für unsere Kranken von großem Werte war. Auch kamen vom „Feldmarschall“ mehrere schöne Automobile zum Vorschein, die von der Truppe mit Freude begrüßt wurden. Die Funktürme der Schiffe ließen wir herunternehmen und in entfernter liegender Gegend aufbauen. Die reiche Lebensmittelversorgung kam zuerst natürlich der Truppe zu gute, und so lebten wir eigentlich wie in Friedenszeiten während der ersten drei Monate des Krieges, trotzdem wir von der Welt abgeschnitten waren. Wenn ich sage, wir waren von der Welt abgeschnitten, so ist das zu viel gesagt, da wir die Nachrichten aus Nauen aufgefangen haben. Dies war uns trotz der Beschießung der englischen Kriegsschiffe und obgleich der Turm in Daressalam gesprengt worden war, möglich. Die Postbeamten hatten nämlich eine Entdeckung gemacht, mittels de-

ren wir keinen Turm nötig hatten, um drahtlos telegraphische Mitteilungen aufnehmen zu können. Mit Hilfe von Kokosbäumen und verlängerten Antennen war es uns gelungen, nicht nur die deutschen Nachrichten, sondern auch die Reuterberichte der englischen Kriegsschiffe aufzufangen, bis Daressalam von den Engländern besetzt wurde.

Wir hofften immer, der Krieg würde nicht länger als 3, höchstens 6 Monate dauern, besonders nachdem wir den großen Siegesmarsch der deutschen Truppen bis vor Paris durch Nauen aufgefangen hatten. Die Begeisterung in der Kolonie war groß, das Vertrauen in das deutsche Heer unzerstörbar. — Dann aber begannen unsere Sachen knapp zu werden und nach Ablauf weiterer drei Monate sahen wir ein, daß wir mit unseren Vorräten sehr sparsam umgehen mußten. Zuerst mußte man mit einer Knappheit an Mehl rechnen. Da in Neu-Langenburg und Aruscha Weizen angepflanzt war, so hatte mein Mann den Bezirksämtern Anweisungen gegeben, die Aubafläche zu vergrößern und die Ernte nach der Mittellandbahn zu schaffen. Die Verkehrsschwierigkeiten waren sehr groß, da der Verkehr in Friedenszeiten zwischen dem Norden und dem Süden nur mittels Küstendampfern stattfand, die der Feindseligkeit halber ihre Fahrten gänzlich eingestellt hatten. Um den Landweg von Morogoro bis Korogve zurückzulegen, brauchte man 10 Tage. Diese Strecke wurde später ausgebaut, wodurch ein etwas schnellerer Verkehr ermöglicht war, der sich dann, nach Anlegung einer Feldbahn, noch steigerte. Der Bau dieser letzteren ist bei dem Mangel an Arbeitern und Material während des Krieges als eine große Leistung zu bezeichnen. Das Material wurde von den Pflanzungen, wo solche Feldbahnen vorhanden waren, entnommen. Die Arbeiter- und Trägerverhältnisse waren besonders schwierig. Die Schwarzen mußten mehr als je angehalten werden Lebensmittel zu bauen, um den großen Truppenbedarf zu decken. Und in der Tat haben die Eingeborenen mehr als $\frac{4}{5}$ der Lebensmittel für die Truppe angebaut und geliefert. Da der weiße Pflanzer meistens zur Truppe eingezogen war, konnte er nicht so viel anbauen; infolgedessen waren wir ganz auf die Schwarzen angewiesen. Die schwarze Frau arbeitet im allgemeinen nicht; daher bestand die große Gefahr, daß durch die Heranziehung der Männer zu Träger- und Hilfsdienstpflichten, wenig angebaut würde. Die Hauptzahl der Träger wurde gerade aus den Gegenden eingezogen, wo die Eingeborenen die meisten Lebensmittel angepflanzt hatten. Die Träger aus den Bergen vertrugen das Klima

der Ebene nicht; sie wurden, sowie sie sich auf dieser befanden, gleich krank und starben in den meisten Fällen furchtbar schnell. Auch war die Beköstigung für diese verschiedenen Menschen eine sehr schwierige Frage. Die Leute aus Bukoba, Urundi und Ruanda waren z. B. ausschließlich an Bananen und Milchkost gewöhnt, was in der Steppe unmöglich war. So bildete der Bezirk Tabora mit der Bevölkerung Wanjamwesi immer noch den besten Rekrutenbezirk für unsere Askari und gleichzeitig für unsere Träger. Diese Träger kamen sehr oft in die Kampflinie, wurden beschossen und mußten ihr Leben ebenso wagen wie die Askari, die viel besser bezahlt wurden. Infolgedessen war es für die Regierung sehr schwierig, den großen Anforderungen an Menschenmaterial immer gerecht zu werden. Man mußte stets mit der Gefahr eines Aufstandes rechnen, der in Anbetracht der Kriegsverhältnisse doch zu allererst vermieden werden sollte.

Wie ich schon sagte, mußte, abgesehen von der Bahn, alles sonst mit Trägern herangeschafft werden. Besonders von Neu-Langenburg aus mußte man sich dieses Transportmittels oft bedienen. Der Weg nahm einen ganzen Monat in Anspruch. Die bebaute Fläche war dort so groß geworden, daß die Mengen dieser Bezirke allein für die ganze Bevölkerung ca. 7000 Europäer mit einer Rationierung von 20 Pfund pro Kopf und Monat — ausreichten. Davon haben wir uns nach einer Trockenzeit in Aruscha wobei die Ernte fehlgeschlagen war, überzeugen können. Das Mehl war etwas dunkler und klebriger als das europäische. Das Mahlen bereitete auch einige Schwierigkeiten, da wenig gute Mühlen vorhanden waren. In Kijlossa befand sich die Beste. Sehr oft ließen wir, wenn uns das Mehl zu grob ausgefallen war, es von den schwarzen Weibern, die von alters her den Brauch pflegten, es mittelst eines harten Kolbens in einem festen Bottich, der aus einem Baumstamm bestand, zu stossen. nochmals mahlen. Um unsere Vorräte zu verlängern, mischten wir Mtamamehl mit unserm Weizenmehl. Auch haben die schwarzen Weiber uns Gries aus Reis, Mais und Mtama gestoßen. — Salz hatten wir reichlich genug in der Kolonie durch die Saline Gotthorp an der Mittellandbahn, die früher den ganzen Kongo versorgte. Dies war eins unserer wichtigsten Dinge, da die Eingeborenen an Salz gewöhnt sind und es ein Volksartikel ist. Dagegen brauchten sie Weizenmehl nicht, weil sie Mehl aus Mohogo, Mtama, Reis usw. selbst zubereiten. Reis war auch genügend im Lande vorhanden, besonders in der Nähe von Kigoma und dem fruchtbaren Luitsche Tal. Muanza und

in Gegenden, wo viel Wasser vorhanden ist. Auch Kartoffeln wuchsen im Norden reichlich, aber die Verkehrsmöglichkeiten fehlten. Im Süden hatten wir im Ulugurugebirge ebenfalls genügend Kartoffeln, wenn auch degenerierte. Als Ersatz wurden Süßkartoffeln und Mohogo gegessen. Obwohl das Gemüse im Norden ebenfalls reichlich vorhanden, war es aber doch nach den ersten Kriegsjahren, mit Ausnahme von Bohnen, sehr knapp geworden, da die Saaten degenerierten. Hinsichtlich Früchten waren wir auf unsere tropischen Früchte angewiesen dort, wo sie wuchsen. In Friedenszeiten bekamen wir aus Südafrika Früchte und aus Sansibar reichlich Apfelsinen. Marmelade wurde aus vielerlei verschiedenen Früchten hergestellt; beinahe jede Gegend hat eine besondere Spezialität. Ein hervorragendes Gelee, „Rosella“ genannt, wurde aus einer Buschpflanze hergestellt. Auch ein sehr gutes „Mango-Mus“, das genau wie das hiesige Pflaumenmus schmeckt, war eine besondere Kunst der katholischen Schwestern in Tabora. Für dieses Mus war kein Zucker, sondern nur Honig nötig. Es wurde aus reifen Mangos bereitet. Auch unreife Mangos wurden zentnerweise getrocknet, die für die Truppe in gemüse- und fruchtarmer Gegenden, wie die Steppe, Verwendung fanden und überall als eine Wohltat empfunden wurden. Sie glichen den Ringäpfeln und bildeten einen Ersatz für Apfelmus. Essig wurde aus Bananen gewonnen, auch wurden diese Früchte in unreifem Zustand getrocknet und für Mehlzwecke verbraucht. Reif getrocknet ersetzen sie Feigen und heißen Feigenbananen. Diese Feigen sowohl wie geröstete Erdnüsse ersetzen sehr oft bei Patrouillen jede andere Nahrung, da Brot und alles andere zu trocken und ungenießbar wird.

Schokolade, die jetzt hier eine Seltenheit ist, haben wir drüben gehabt. Im Norden war Kakao angebaut, so daß man leicht die Bohnen heranschaffen konnte. Dies haben wir getan, unsere eigene Schokolade gebrannt, entölt und gemahlen. Mit Erdnüssen gemischt haben wir eine ganz vorzügliche reine Schokolade ins Feld geschickt, die mit Wärme empfangen wurde. Die Arbeit war mühsam, da alles mit der Hand gemacht werden mußte; daher konnten wir auch nicht genügend herstellen, um den Bedarf zu decken. Ständig bekamen wir Briefe aus dem Felde, in denen um Mehrsendung von Schokolade gebeten wurde. Zuletzt haben wir auch „Bulltong“ hergestellt. „Bulltong“ ist der Burenname für getrocknetes Rindfleisch, das entweder roh oder eingeweicht gekocht werden kann. Dies ist ausschließlich für die Truppe verwendet worden.

Die Kost war oft sehr eintönig, besonders in der trockenen Zeit, wo es nur Reis und Fleisch gab; aber sie war, wenn auch nicht abwechslungsreich, so doch meistens sehr nahrhaft.

Die verschiedenen Bäcker und Köche, die von den großen Dampfmaschinen eingezogen waren, stellten ein besseres Brot her, als wir armen Hausfrauen zu bereiten verstanden: denn wir waren auf den Hirsebräu „Pombe“ der Eingeborenen — anstatt Hefe — angewiesen. Pombe ist das Nationalgetränk der Schwarzen. Es ist aus gegorener Mtama fabriziert. Auch viele Europäer trinken Pombe sehr gern.

Unsere Dosen Butter wurden schnell alle. Im Norden gab es von den Farmern Butter und Käse, im Süden, Daressalam und der Zentralbahn war aber keine oder nur sehr wenig zu erhalten, da wir in Friedenszeiten aus Indien und Europa Tinbutter bezogen hatten. Einige neu angelegte Farmen dabei auch einige unter weiblicher Leitung — hatten es so weit gebracht, daß wenigstens etwas Butter für die Lazarette geliefert werden konnte. Die Knappheit an Fett, Bratfett, machte sich sehr bemerkbar. Nach und nach haben wir verschiedene Öle zu Bratfett verwendet, wie z. B. Palmöl von der Ölpalme, die aber wenig verbreitet ist. Einem Ölpresser gelang es schließlich, ein geruchfreies, im Geschmack reines Erdnußöl zu gewinnen, welches so rein war, daß es sich zu Salatzwecken vorzüglich eignete. Auch haben wir eingeschmolzene oder ausgelassene Butter, die unter dem Namen „Sambi“ in den Handel kam, sowohl zu Brat- wie Backzwecken verwendet. Sie war sehr fetthaltig, aber manchmal schmutzig, da sie von Eingeborenen hergestellt wurde. In Tabora hatten wir frische Milch, so daß wir unsere eigene Butter machen konnten. Dies geschah mangels Buttermaschinen mit einer Flasche, die langsam geschwenkt wurde. Überhaupt war in den Orten, wo es keine Tsetse gab und wo Vieh gehalten werden konnte, viel Milch und Butter, ja sogar Käse zu haben. In Morogoro, das Tsetse-Gegend ist, war die Milchfrage schwer zu lösen. Nach der Beschießung von Daressalam war sie von großer Bedeutung, besonders für die Frauen, die ein Kind erwarteten, geworden. Da Kühe bis dahin wegen der Tsetse dort nicht gehalten werden konnten, so bestand die Gefahr, unsere jungen Afrikaner zu verlieren. Das Gouvernement schaffte nun eine Herde Kühe an und hielt sie in den Bergen hinter Morogoro, wo sie erst nachts in ihre Ställe zurückgeführt wurden: denn die Tsetsefliege sticht bekanntlich nur bei Tage.

Lediglich auf diese Weise war es möglich, die vielen neugebo-

renen Kinder oder „Bombenkerle“ wie sie draußen genannt wurden, am Leben zu erhalten. Und es wurden wirklich viele Kinder während dieser Zeit dort geboren. Kondensierte Tinmilch war nicht mehr vorhanden, so daß wir frische Milch für unsere Kranken und Säuglinge haben mußten. Der Prozentsatz der an Krankheit Gestorbener war im ersten Kriegsjahr viel höher als der an Gefallenen.

Kokosnußöl hatten wir an der Küste reichlich, es war uns aber nicht gelungen, ein geruchloses und geschmackfreies Speiseöl zu gewinnen. Dieses Öl wurde von den Eingeborenen zu Beleuchtungszwecken gebraucht. Als Docht benutzten sie ein Stück roher, gedrehter Baumwolle. Auch wir Europäer verbrauchten schließlich dieses Öl zu Beleuchtungszwecken, indem wir es mit Petroleum mischten, um unsere Vorräte zu sparen. In Daressalam und Tanga gab es elektrisches Licht, in allen andern Städten aber nicht. Da unser Petroleum mit der Zeit auch auszugehen drohte, mußten wir an Ersatz denken, wollten wir nicht mit der Sonne um 6 Uhr zu Bette gehen. Nun wurden in Amani Lichte aus Bienenwachs, mit Talg vermischt, fabriziert, die wunderbar hell brannten und gleichzeitig herrlich dufteten. Bald folgten die Griechen diesem Beispiel, so daß Lichte überall hergestellt wurden. Den Gebrüder Schönheit in der Nähe von Morogoro gelang es, eine bedeutende Erfindung, die gleichzeitig einen Ersatz für Benzin und Petroleum darstellte, zu machen. Es war ein aus Kopra gewonnenes Öl. Dieses brannte ebensogut in der Lampe wie im Automobil und hieß „Treböl“. Im Gegensatz zu den duftenden Lichten ließ es aber einen leicht-unangenehmen Geruch zurück. Dieses Öl war indes meistens für Truppenzwecke requiriert worden. Über das Herstellungsverfahren glaube ich nicht, hier Näheres angeben zu dürfen, da es ein Geschäftsgeheimnis ist. Die Seifenfrage, die auch hier in Deutschland momentan eine große Sorge bedeutet, war bei uns dadurch glänzend gelöst, daß wir in der Ausstellung eine Seifenmaschine vorfanden, die sofort vom Gouvernement übernommen und in der Nähe von Tabora aufgestellt wurde, wo man schnell eine Seifensiederei errichtete. Öle dazu hatten wir genügend vorrätig. Seife wird draußen nicht etwa nur von den Europäern gebraucht, sondern von der gesamten Bevölkerung. Der Neger, besonders der Küstenneger und der gute Mohammedaner ist körperlich sehr sauber, braucht viel Seife für sich und seine blendendweißen Kanzus.

Solange wir noch Soda hatten, war uns die Seifenherstellung mit unsern vielen Ölen ein Leichtes, nachher gestaltete sich die Sache

bedeutend schwieriger. Soda hatten wir wohl genügend in der Kolonie, allein schon am Natronsee ausreichend, da aber dieser im Kampfgebiet lag, so konnten wir diesen Vorteil nicht ausnutzen. Da gelang es uns durch Holzkohlen und andere Mittel eine Seife herzustellen, die allerdings viel teurer kam.

Die Eingeborenen hatten eine Seife, die sie „Kifefe“ nannten, und die aus Salz und Rinderfett bestehen sollte, aber alles, was damit gewaschen wurde, riß nach kurzer Zeit in Stücke. — Sehr gut war sie dagegen für die Hundewäsche gegen Flöhe!

An Getränken, die sehr wichtig für die Tropen sind, waren enorme Mengen zur Ausstellung damals bestellt; bei dem Durst der Afrikaner jedoch war schon nach einigen Monaten nichts mehr davon da.

Kaffee war natürlich in großen Mengen vorhanden.

Die Schulze-Brauerei in Daressalam hatte bereits einen großen Vorrat an Hopfen beim Ausbruch des Krieges, so daß sie Malzbier für 6 Monate herstellen konnte. Um aber den großen Durst der Ost-Afrikaner zu stillen, wurde ein Maisbier gebraut, daß auch ganz vorzüglich war. Ich muß jedoch gestehen, es schmeckte besser kalt als warm. Sodawasser konnte auch ebensolange geliefert werden, dann mußten wir uns entschließen, abgekochtes Wasser zu trinken, damit wir das noch vorhandene Sodawasser für die Lazarette und Krankenhäuser zurückstellen konnten. Das abgekochte Wasser mußte allerdings wegen Typhus- und Dysenteriegefahr sehr lange kochen, wodurch es einen recht faden Geschmack bekam. Man trank es daher gern mit Zitronen- oder sonst einem Saft, den die Damen selbst herstellten. Hierzu war aber dann wieder der Zucker zu knapp. An Zitronen war in der Kolonie kein Mangel. Auch wurde fast in jeder Wirtschaft ein vorzügliches Honigbier gebraut, das später für die Truppe im Großen hergestellt wurde. Dieses Bier hatte den Vorteil, daß man sehr wenig Hopfen dazu brauchte; Honig war genug in der Kolonie vorhanden. Aber dies ging auch nur so lange, als man Korken oder Patentverschlußflaschen hatte. Die Korken mußten nachher aus verschiedenem Ersatzmaterial hergestellt werden. Zuerst verwendete man die Rettungsgürtel der Schiffe für diesen Zweck, dann verarbeitete man die Maiskolben und weiches Holz aus Euphorbien dazu, schließlich wurden sogar Korken aus rohem Gummi hergestellt.

Wie ich schon gesagt habe, trat eine sehr große Knappheit des Zuckers ein. Zuckerrohr hatten wir wohl am Pangani und Rufiji,

aber es fehlten uns die nötigen Maschinen. Nun trat wieder die alte Methode der Araber und Inder in Kraft, die ihren Zucker mittelst einer Handpresse gewannen. Dies hatte jedoch den Nachteil, daß nur wenig hergestellt werden konnte. Den Europäern in Pangani und Rufiji gelang es sogar, einen hellbraunen Streuzucker auf den Markt zu bringen, der aber auch hauptsächlich für die Truppe aufgekauft wurde, so daß die Zivilbevölkerung sich mit einer minderwertigen dunkelbraunen Masse begnügen mußte. Oft verbrauchte man anstatt Zucker den reichlich im Lande vorhandenen Honig. Dieser ist auch dunkler und nicht so fein wie der europäische Honig aber doch gut genießbar; nur wo Gummipflanzungen vorkamen, schmeckte der Honig bitter. Da nun die Eingeborenen selbst alles Süße lieben, war es oft sehr schwierig, Honig von ihnen zu bekommen. Die Araber und die schwarzen Frauen betrachteten zu dieser Zeit ein Stück weißen Zucker als einen großen Leckerbissen und die Europäer, die noch weißen Zucker besaßen, mußten ihn unter Verschuß halten.

Die alten Afrikaner fingen an unter dem Verlust ihrer stark alkoholischen Getränke zu leiden. Alle Afrikaner wissen, daß Whisky Soda zum beliebtesten Getränk draußen gehört. Der europäische Whisky war enorm in die Höhe gegangen. Man bezahlte 50 Rupien für eine Flasche echten Whisky.

Nachdem sodann in Armani ein vorzüglicher Ersatz für Whisky aus Mais hergestellt war, fingen viele Destillationen an, Schnaps zu brennen. Dieser Schnaps wurde auf sehr verschiedene Weise, in sehr verschiedener Qualität und mit sehr verschiedenem Geschmack zubereitet. Amani war also als Versuchsstation unbezahlbar.

Die Chemiker vom Gouvernement hatten sich auch große Verdienste erworben. Eine ihrer hervorragendsten Leistungen war die Herstellung von Chinin. Jeder Arzt, jeder Afrikaner, jeder Tropenbewohner weiß, wie wichtig Chinin gegen Malaria, gegen die Verhütung des gefürchteten Schwarzwasserfiebers ist, und so war es eine unserer größten Sorgen, daß wir nicht genügend Chinin für die weiße, geschweige denn für die schwarze Bevölkerung, besitzen würden. Da unsere Leute im Felde im Freien schlafen mußten, war unser Verbrauch an Chinin so groß, daß der Gouverneur eine Anordnung erlassen mußte, daß keiner mehr prophylaktisch Chinin nehmen dürfe, damit wir mit unserem Vorrat länger reichten. In Usambara hatten wir junge Chinin-Pflanzungen von ca. 5—6 Jahren, die uns die nötige Rinde gaben. Trotzdem die Bäume noch jung