Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

Band: 11 (1921)

Heft: 26

Rubrik: Unterhaltendes und Belehrendes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Unterhaltendes und Belehrendes







sür unsere bausfrauen.

1

Vorteilhaftefte Verwertung von fauer und dick gewordener Milch.

Bur Commerszeit tommt es bekanntlich haufiger vor, daß bei gewitterhaftem Wetter die Wilch, wenn sie nicht genügend abgefühlt oder in zu warmen Räumen ausbewahrt wird, viel schneller sauer wird, als man zuvor je gedacht hat und es bereitet dann den Konsumenten oft eine arge Verlegenheit, wenn sie solche Milch nicht mehr in frischem, sußem Zustande verswenden können. Aber deswegen ift solch sauer gewordene Milch doch noch nicht ganz verloren. Jit sie doch meist mit einer dicken Fett- oder Rahmschicht bedeckt, die man vorweg als wert-vollen Bestandteil oben abschöpfen und darauß Butter bereiten kann. Aber auch die entrahmte Sauermilch soll man, sofern sie nicht als Schweine= oder Geschigessutzer benützt werden will und kann, nicht einsach ausschützten, wie dies leider noch vielsach geschieht, sondern man lasse sie ruhig noch einige Stunden lang stehen, die sie stockig und dick geworden ist, in welchem Zustande sie eine bis auf den Boden gleichmäßig dicke gallertartige Masse bildet, ein an und für sich natürlicher Borgang, der eine Art Uebergangsstadium zu einer völligen Zersetzung der Mich darstellt. Sobald aber die Mich eine gallertartig dicke Masse vilvet, kann und nuß sie verwertet werden; denn sodald sie sich weiter zersetzt hat und eine wässerige, riesetigssockies Beschaffenheit angenommen hat, ist sie als Nahrungsmittel nicht mehr verwendbar, sa kann mehr als Schweinesutter. Im richtigen Stadium aber läßt sich die Dicknisch noch auf verschiedene Arten fehr vorteilhaft verwerten und es muß ftets als eine arge Verschwendung und Untlingheit bezeichnet werden, wenn dies nicht geschieht

Im Sommer, an schwülen heißen Tagen bildet die gestandene Dickmisch eine sehr gesunde, erstrischende Kost, ein wahres Labsal für Gesunde und Kranke. Man kann sie für sich allein oder auch mit Brot oder mit gesottenen und gerösteten Kartosseln zusammen genießen. Saure Dickmilch mit Zucker und Zimmet oder auch mit Majoran bestreut ist eine ganze Delikatesse und bildet einen vollskändigen Ersat für die ost so teuren und schwer erhältlichen Eremen, Kaltschalen und Buddings! Stellt man die saure Dickmilch in recht handwarmes Waffer ober für turze Beit in den Vorwärmer des Herdes (während oder nach dem Kochen), dann zieht sich dieselbe zusammen; sie spaltet sich in Käsestoff und Wasser. Dieses Unwärmen soll jedoch nicht zu rasch, sondern nur allmählich erfolgen, auch barf nicht zu stark erwärmt werden, d. h. die Temperatur des Bärmewassers oder Bärmeraumes darf 320 Reaumur (40° Celsius) nicht übersteigen, sonst wird die Käsemasse zähe, bröckelig und zu fest, während sie doch weich und geschmeidig bleiben soll. Auch empfiehlt es sich, während des Ans wärmens die saure Dickmilch langsam zu verziehen, so daß die untere Schichte nach oben kommt und umgekehrt. Sobald der Käsestoff eine gewisse Festigkeit angenommen und sich vollständig ausgeschieden hat, bringt man denselben auf ein seines, zuvor gut gereinigtes Haarslieb voer auf ein recht dünnes, durchlässiges, aber doch genügend starkes und sauberes Tuch, am besten rohleinen und läßt alles noch darin vorhandene Wasser gehörig abtropfen, eventuell kann die zurückbleibende, klumpige Masse auch noch von Hand oder mit einem reinen breiten Stößel oder Brettchen ausgepreßt werden; es darf nämlich absolut kein Wasser mehr darin zurückbleiben. Die auf soeben beschriebene Art gewonnene Masse heißt in der Kasersprache bekanntlich der Quark

genoffen, oder als Ruchenmasse verwendet, sowie zur Herstellung bon Topf- oder Handtase benütt werden.

Zum Rohgenuß eignet sich der Käsequark am besten als Brotaufstrich. Zu dem Zwecke wird derselbe mit etwas süßer Milch angerührt, damit derfelbe ein wenig geschmeidiger, flüssiger wird, sich besser streichen und gleichmäßiger verteilen läßt. Hierauf wird noch etwas Salz und Kümmel augesest und darunter gemischt, worauf die Auflirichmasse zum Gebrauche sertig ist. Zur Her stellung von Kuchen verrührt man die Wasse noch mit einem Ei (oder mehreren je nach dem Quantum), benüst dieselbe aber weniger als Kullung, sondern in der Regel als Decke oder Aufguß, worauf man das Ganze in den Osen bringt. Ift der Kuchen genug gebacken, nimmt man ihn heraus und streut, solange er noch heiß ift, reichlich feinen Bucker und etwas Bimmet

Die häufigfte und beliebtefte Bermendungsart bes aus der Didmilch gewonnenen Quarts ift jedoch die Serstellung der fog. Sand- oder Topftäschen und zwar auf folgende einsache Weise: Der Käscquart wird mit Salz und Kümmel, je nach Belieben auch statt Kümmel mit Anis ober zerstoßenen schönen Bachholderbeeren vermengt und gehörig durchgeknetet, bis derselbe einen sessen bildet. Für die Handkäschen braucht man keine Töpse; der Quarkteig wird einsach von Hand in Augeln gesormt oder noch besser in die etwas breitere plattgedrückte Form von Toiletteseisen, nur mehr rundlich, statt oval; man kann sich hiezu auch kleiner Klappsormen bedienen. Die Käschen werden dann in einem geeigneten Raume, ber eine gleichmäßige, mittlere Temperatur von nicht unter 12 und nicht über 18—20° Celsius aufweisen soll, auf einem reinen Rrett oder Papier zum Trocknen und Ausreisen ausgelegt; im gleichen Naume sollte man aber keine andern, besonders keine scharf oder un-angenehm riechenden Sachen ausbewahren, auch darf derfelbe nicht als Wohn- oder Schlafraum benütt werden.

Schon nach einigen Wochen sind die Räschen reif genug zum Genusse. Sollten sie unterdessen zu hart und zu trocken werden, so lege man dieselben in ein zuvor mit frischem Wasser aus-gespültes, slaches Gesäß und bedecke sie dann mit einem in Salzwasser angeseuchteten Tuche, worauf nian sie in den Keller verbringt. Hier werden die Käschen bald wieder weich und erhalten mit zunehmender Reife meift einen scharfen, pitanten Geschmack.

Läßt man ben roben Kasequark einige Zeit steben, dann geht er bald in Gärung über, wird gelb und dickstäffig, er fängt an zu laufen, wie der Käser sich ausdrückt. In diesem Stadium eignet der Rasequark sich am besten zur Bereitung eignet der Kaleflater ich im deren zur Setertung eines guten Bochfäses; doch hängt der ganze Ersolg des guten Gelingens davon ab, daß der Quark, bevor er in Gärung übergeht, nicht zu wässerig ist, derselbe muß vielmehr ziemlich trocken sein. Zu dem Zwecke läßt man den Quark in einem irdenen Topf oder Holzkübel gut zugedeckt gären. Sobald derselbe eine speckige Beschassenheit zeigt (zu alt darf der Quark nämlich nicht werden, weil er sonst dem Rase einen bittern Beigeschmack gibt), bringt man ihn in einen Rochdopf, in welchem man zubor, um ein Anbrennen zu bershüten, ein Stückchen frischen Butter hat zergehen laffen, und läßt nun unter fortwährendem Umrühren den Kösequark über kleinem Feuer langsam austochen, bis derselbe gleich wie Shrup von der Kelle abläuft. Vor dem völligen Auskochen fügt man noch Salz und Kümmel oder anderes Gewürz bei, rührt und mischt dieses gut durch und nachdem man ihn im Ganzen 15 bis 20 Minuten lang hat aufkochen lassen, wird der Käse vom Feuer genommen und zum möglichst raschen Erkalten in eine weite und niedrige thaufig auch weißer Käse, Jungkäse, Matte, Schüssel angerichtet. Um die Qualität des Kochsuckeleskäse genannt). Dieser Käsequark kann nun köses noch zu verbessern und ihm eine schöne entweder mit Salz und Psesser oder Kümmel vermischt, so wie er aus dem Sied kommt, richten noch ein frisches rohes Ei darunter vers

Nach dem Erkalten ift der Rase rührt werben. gang genuffertig zum Rochen, wie auch zum Roheffen. (Aus der Schweig Milchzeitung.)

Der Sprigenwagen und ber weiße Schuh.

Abschied nehm bom weißen Schuh Ich in aller Seelenruh. Seinc Stunde hat geschlagen, Dran ift Schuld der Sprigenwagen.

Beißer Schuh und weißer Strumpf If auch dieses Jahr noch Trumps. Praktisch ist's und nicht so teuer, Drum fieht man's auch wieder heuer. Sab mich auch verleiten laffen, Weiß zu schreiten durch die Gassen. Doch schon gleich am ersten Morgen Macht der weiße Schuh mir Sorgen, Denn, obgleich der Himmel blau, Reine Spur bon Wolfengrau, Ift tein trockner Bunkt gu finden, Um sich weiß noch durchzuwinden. Schmutig ift der weiße Schuh, Und der Strumpf verspritt im Nu, Da das nasse Clement Ueber Plätz' und Straßen rennt. It ein Wetter eingetroffen? Sind denn alle Schleusen offen? If's benn möglich? Schau nur, schau, Benn der Himmel klar und blau? Dort der Straßensprißenwagen Leert den übervollen Magen, Spritt fein Bergblut durch die Gaffen. Wird den weißen Schuh wohl hassen? Und dem schwarzen will er wohl, Daß kein Staub ihn tressen soll. Doch, es gibt noch andre Schuhe, Andre Strümpfe in der Truhe, Braun und grau und gelb und rot, Auch sie sind in großer Not, Wenn der naffe Geift der Strafen Nicht will mit sich reden lassen. Sicher, jett bei solcher Hite Danken wir der Strafenfprige, Daß sie Rühlung uns will spenden, Uns den Staub vom Leibe wenden. Doch, warum kann denn ihr Treiben Nicht in richt'gen Schranken bleiben? Warum muß voll Uebermut So versprizen sie ihr Blut? Muß es denn gleich bachweis fließen? Unvernünstig übergießen Jeden Morgen alle Straßen? Dies vermag ich nicht zu sassen. Wagen wir an sie die Bitte: Wähl' den goldnen Wcg der Mitte, Sprip mit Maß und alle Tage, Doch nicht zu der Menschen Plage. Bloß so viel, um Staub und Hige Schön zu däntpfen mit der Sprife.

Literarisches.

Schweizers Ausschneide= und Klebebilder. 4 div. Gerien Kuverts zu 4 Bildern und je Schachtel Schweizer-Wappenbilder Schweizer-Wappenbilder in verschiedenen Größen (23,5×18 cm und 16×12 cm). Verlag von Wilshelm Schweizer & Cie., Winterthur. oll die Blinddarmentzün= dung operativ behandelt werden? Populär-medizinische Abbehandelt handlung über das Wesen des Wurm= fortsakes, dessen Entzündung und Seilung von Dr. Rud. Schinder. Mitelf Abbildungen. Preis Fr. 2.80. Verslag: Art. Institut Orell Fühli, Jürich. ndg: Ari. Infilm Oren Huft, Jutus. Ihr laßt den Armen schuldig werden. Bon Anna Schmid. Preis Fr. 1.50 (2 Mct.) Berlag: Art. In-stitut Orell Füßli, Zürich.

Woldecken 2950

Leintücher Bazin 13.90

Taillen 4.90

Hosen

LINGERIE Hemden 6.90 offeriert TSCHAGGEN

7 Amthausgasse 7

Die von den HH. Aerzten bestens empfohlenen Präparate erhalten Sie täglich frisch bei

5.90 1.85

Hofer, Molkerei

12 Aarbergergasse 12

Verbliffend! Reizendhübsch!



Schon in 5-8 Tagen einen blendend reinen jugendfri-schen Teint.

Gebraucht

"Serena" Gleich nach den ersten Tagen der Anwendung tritt eine. auffallende

Teintverschönerung ein, die Haut wird sammetweich und zart. Be-seitigt schnell und sicher alle lästigen Hautfehler, wie Sommer-sprossen, Falten, Narben, Säuren, Flechten, Röte, lästige Nasenröte etc. und ist absolut unschädlich. Alleinverkauf gegen Nachnahme portofrei à Fr. 4.50 und 6.75. Erfolg absolut sicher

garantiert.

Grossexporthaus "Tunisa". Lausanne

A.Müller, Schuhmacher Spitalackerstrasse 55

Verkauf von Schuhwaren.

Reparaturen und Anfertigungen nach Mass. 88 Um geneigten Zuspruch bittet Obiger.



empfiehlt sich für

Ferien-Bewachung

Bei Jahresauftrag 50 % Rabatt und Gratisversicherung des Haushaltes gegen Einbruch-Diebstahl bis Fr. 15,000.—.

Securitas A.-G.

Christoffelgasse 3. Telephon 29.

Strohhüte Panamas

Reichste Auswahl



Fr. Stauffer, Bern

Hutmacher, Kramgasse Nr. 81





Nestle's Kindermehl

ist die beste Nahrung für Säuglinge vom zartesten Alter an und

erleichtert das Entwöhnen.

Bestbewährt gegen Darmleiden dank seiner sorgfältigen Berstellung

Verlangen Sie

Muster und Broschüre

über Kinderpflege. gratis und franko bei

Restle's Kindermehlfabrik, Vevey

Spezialgeschäft Marktgasse 53 183

empfiehlt Ia. Marseiller-Seife sowie Ia. Riviera-Speiseöl (Oliven u. Aracid) bestens u. billigst. 290 E. Zryd. Telephon 4029. Spezialgeschäft

97

für schwarze Stoffe und sämtliche Trauerartikel von

W. Pezoit

Bärenplatz 6 BERN Bärenplatz 6 Vorteilhafte Preise

19. Juni bis 17. Juli ALICE BAILLY

Sektion Aargau

der Gesellschaft Schweizerischer Maler, Bildhauer u. Architekten.

Fritz Osswald Paul Klee A. Stockmann: Schmuck u. Silberwaren.

Täglich 10-12 und $1\frac{1}{2}-5$ Uhr. Montag Vormittag geschlossen. Donnerstag abends 8—10 Uhr

Bad-Kostüme

in hübscher Auswahl zu niedrigen Preisen 192 empfiehlt

Marie Christen

Schauplatzgasse 37

Der

Lehm als Heilmittel für akute und chronische Krankheiten

Vielerprobtes und bestbewährtes Natur-Heilmittel, das in keiner Haushaltung fehlen sollte.

Preis p. Kilopaket 70 Cts. Versand nach auswärts. Zu beziehen bei Frau Ww. Walter-Hostettler Kesslergasse 2, Bern 156

Immer frisch!



BERN

Oppliger & Frauchiger Aarbergergasse 23 und 25



12 Verner Wone Vort und Vi

Nummer 27

Bern, den 9. Juli 1921.

Oruck und Verlag: Buchdruckerei Jules Werder, Neuengasse 9, Bern. Celephon 672. Abonnementspreis: Sür 3 Monate 3r. 2.50, 6 Monate 3r. 5.—, 12 Monate 3r. 10.—.

Husland: halbjährlich Sr. 7.60, jährlich Sr. 15.20 (inkl. Porto) = Abonnementsbeträge können spesenfrei auf Postcheck-Konto III. 1145 einbezahlt werden. Insertionspreis: Bur die viergespaltene nonpareillezeile 25 Cts. (Ausland 30 Cts Reklamen 75 Cts. die Zeile.

Annoncen-Regie: Orell Sussil-Annoncen Bern, Bahnhofplatz 1. Bilialen : Zurich, Harau, Bafel, Chur, Luzern, St. Gallen, Solothurn, Genf, Lausanne, Neuchätel etc.

Redaktion: Dr. Bans Bracher, Spitalackerftrage 28 (Celephon 5302) in Bern, und Jules Werder, neuengaffe ftr. 9 (Celephon 672) in Bern.

Aus dem Inhalt: Robert Weber: Sonnenuntergang (Gedicht). — Gottfried Keller: Das verlorene Lachen (Erzählung). — H. B.: Die Entsumpfung des Moosseetales (6 Illustr.). — Das häusliche Leben in den Bauernhäusern. — W. Flückiger: Füifliber sunne (Gedicht). — A. Fankhauser: Treuga Dei. — Berner Wochenchronik: Das Ewige (Gedicht von E. Oser). — Nekrologe mit Bildnissen: Oberstlieut. Felix Schönenberger, gew. eidg. Forstinspektor; F. Walter-Bucher, gew. Kaufmann in Bern.

Leintücher

Taillen 4.90 13.90 5.90

Hemden 6.90 offeriert

- LINGERIE -**TSCHAGGENY**

7 Amthausgasse 7

Spezialgeschäft für

178

Corsets

O. HUGENTOBLER BERN Spitalgasse 36 b.

(v. Werdt-Passage)

Spezial-Institut für Körperpflege

Frau Rosa Bleuel Bollwerk 4l, Bern — Telephon 5685

Elektrisches Lichtbad — Massage

Dampf- und Heissluftbad Medizinische Wannenbäder Krankenpflege

Haar- und Schönheitspflege mit Violettstrahlen.

Behandlungen nach ärztlicher Vorschrift. Fachkundige Bedienung auch ausser dem Hause.

Multer
ernähre deinen Sängling mit
"Berna"
Hafer-Kindermehl
und frischer Kuhmilch absolut das
beste für Blut u. Knochenbildung
Erhältlich in Apoth. Drog. u. Handlg.
oder vom Fabrikant Hans Nobs Bern

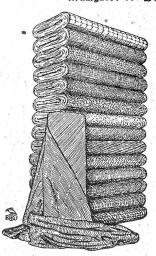
Kentaur-Hafergrütze

Kraft!

Gesundheit!

Einzigartiges malerisches Bergdorf.

Spezialgeschäft Rud. Jenni-Chunauer Kramgasse 51 Bern Celephon 47.40



Damenund Berren-Stoffe Aussteuer-Artikel

Verlangen Sie Muster 5 % Rabattmarken

Uls geeignete und schöne Ferienlektüre empfehlen wir das Büchlein

"Alm Seidewäg". Es Lied ufem Seeland von Walter Morf. Fr. 1.80

Gine hübiche, fpannende Gefchichte in Berner Mundart. Bu beziehen beim Verlag der "Berner Woche", Neuengaffe 9.

Auf meines Rindes Tod. Eichendorff.

Von fern die Uhren schlagen, Es ist schon tiefe Nacht, Die Lampe brennt so duster, Dein Bettlein ift gemacht.

Die Winde nur noch geben Wehklagend um das Haus, Wir sigen einsam brinne Und lauschen oft hinaus.

Es ist, als müßtest leise Du flopfen an die Tür. Du hätt'st dich nur verirret, Und fämst nun mud zurud.

Wir armen, armen Toren! Wir irren ja im Graus Des Dunkels noch verloren — Du fandst ja längst nach Haus.



Kleines Seuilleton

Aus dem Tagebuch eines Bielbeschäftigten.

Wie ich in meinem Alltag voller Abwechslung bald dies und bald jenes erstahre, heute aus dem Arbeiterstand und morgen vom fleinen oder großen Ursbeitgeber, vom Bauern und vom Händs ler, da kommt mir so recht zum Be-wußtsein, daß wir in einer besonderen Zeit leben. In einer Zeit, die nicht leicheter werden will. Biele glaubten nach Beendigung des Krieges, daß sich nun die wirtschaftlichen Zustände wie ein einziger blauer Hinnel über uns wöllberen wirt freute lich dieser Auserlicht ten; man freute sich dieser Zuversicht und war erwartungsfroh wie eines hellen Sommermorgens.

Die weißen kleinen Wölkchen sind bald genug aufgestiegen. Ich will mich nicht barüber aufbalten, wie sie sich vermehrt, verdichtet, verdunkelt haben. Wir wissen es leider: es ist recht dunkel um

Mir ist bange. Um unser Volk. Zwar feiert es noch allerhand Feste. Wir hatten vor einiger Zeit ein Wohltätigkeits-fest (das seinem Zwede nach im Grunde keines war), daher eitel Sang und Klang in den Straßen und Seide und Blumen und buntes Farbenspiel. sah alles mit an — aber neben Sch aber neben dem sorglosen und übermütigen Gesicht des Couleurstudenten (wie, wenn der seinen wohltätigen Sinn nicht an diesem Tag durch die Straßen trüge: in eine einzige Dachstube nur, in der sein Stusbienbruder sich durch die armen verdienstslosen teuren Jahre hindurchringt)

neben diesem sorglosen Couleurstudenten taucht vor meinem geistigen Auge ein Mann auf, den ich nie gesehen, der mir dennoch so deutslich, vielleicht unvergeßelich in der Vorstessung seht. Man hat mir nur erzählt von ihm. Sine kleine Geschichte ist's, die sich zugetragen in irgend einem Winkel unseres Schweizers landes. Ich will sie mir niederschreiben. Ohnehin meine ich das tun zu müssen, so oft ich etwas Bemerkenswertes erfahre, denn ich möchte mir nach einiger Zeit ein Bild davon machen können, wie es in unserem Lande eigentlich aussieht. Also die kleine Geschichte. Irgend eine kleine Bürgersfrau war-

tet des Nachts spät auf ihren Chemann, der für den Feierabend ein nicht ganz ber für den Feierabend ein nicht ganz nahes Gasthaus aufgesucht hat. Der Weg von dem Gasthaus nach Hause ist nicht sehr geebnet und sie bangt ein wenig um die heise Wiederkehr des Lebensgefährten. — Er ist erst nach Mitternacht gekommen. Mit unge-brockenen Gliedern, aber Trauer im Herzen. Einer, der, wie er, sein ganzes Leben gearbeitet, eine kleine Fabris durch alle Fährnisse oft wiederkehrender Krisenzeiten durchgerettet, eigentlich sein Rrisenzeiten durchgerettet, eigentlich sein Leben an sie gesetzt hat — er vermag sie nicht mehr zu halten, denn verdienen kann er nichts mehr, weil die Aufträge tann er nichts mehr, weit die Anlituge fehlen, und die Unterstützungen an seine Arbeitslosen kosten ihn noch seine letzte finanzielle Kraft. Mit Tränen in den Augen und einer von Kummer zerwürgsten Stimme hat er dem alten Nachbars freund das Esend in später, heller Monds nacht erzählt, bevor sie auseinandersgingen. "Der Mann ist mit gebeugtem Rücken die weiße Landstraße hinabgegangen, seiner Behausung zu", erzählte der endlich Seimgekehrte seinem Beibe, das ob dem langen Warten nicht mehr bose war.

19. Mai.

Habe einen jungen Mann erzählen hören, dessen gleichfalls junger Freund sich ein schönes Glück geschaffen hatte; es überdauerte selbst die bösen Kriegs-jahre. Aber dann kam die Krise, erfaßte eine Industrie um die andere, wie die Epidemien, nachdem das Völkermor= den endlich aufgehört, eine Gegend um die andere und Mensch und Bieh und Bflanze. Der Mann fand mit dem

Bflanze. Der Mann fand mit dem besten Willen und alsem mühseligen Suchen keine Arbeit mehr. Also will er nach Amerika. Zuerst allein, und wenn es ihm gut geht drü-ben, sollen Frau und Kind nachkommen. Aber woher das Geld zu der weiten Reise nehmen? Die junge Frau ist vol-ler Güte. "Ich brauche nicht unsern gan-zen Hausrat, wenn du fort bist," sagt sie zu ihrem Mann. Nach zehn Tagen lebt sie wie eine junge Witwe mit ihrem

Rind zurückgezogen in einem Dachstüb= chen; die einzige Hoffnung immer wieder dem noch verständnis= losen Kinde erzählt — ist das Wieder= schen mit dem fernen Gatten, der jetzt auf dem großen Weltmeer fährt. Und ihre Armut macht sie stolz, denn wäre sie nicht freiwislig so arm geworden, so hätte ihr guter Mann diese Reise niemals unternehmen können. Ach, daß sie auch schon auf dem Meere führe, um ihn bald, in einem halben Jahre, einem Monat schon, miederauseben! einem Monat schon, wiederzusehen!

Sie sah ihn schon nach drei Wochen wieder. Das große Amerika mit seinen unendlichen Möglichkeiten hatte ihn nicht aufgenommen. Er zählte nicht zu benen, die ein Land in eigenen schlechten Zeisten gern aufnimmt. Run ist er wieder daheim, viel ärmer als je zuvor. Es graust ihm, wenn er daran denkt, daß er in solchen Zeiten sozusagen eine Ver-gnügungsfahrt nach einem andern Welt-teil gemacht hat — und um welchen teil gemacht hat — Preis!

21. Mai.

Sabe ein Menschenpaar gesprochen, das sich allerlei Ersatz für Verbrauchtes in seinen altehrwürdigen Saushalt gestauft hat. Gute Dinge und nicht zu fauft hat. Gute Dinge und nicht zu teuer. Die Frau ist mir aufgefallen, weil sie gar so behutsam und eigentlich mitseidig mit den neuen Schähen umgeht. Sie sah mein stilles Berwundern und konnte nicht schweigen. Eine Träne schoß ihr ins Auge. "Ach, wist," gestand sie mir, "diese guten Sachen dauern mich, weil mich die Leute, denen sie ehedem gehörten, so verbarmen." "Warum?" fragte ich mehr mit dem Blick als mit dem Wort. "Sind wackere, brave, junge Leute, haben vor ein paar Tahren ein kleines Geschäft angefangen, mit einer Arbeiterin, dann waren es zwei; der Unternehmungseifer der Leutschen nahm freudig mehr und mehr zu den nahm freudig mehr und mehr zu — sie kamen auf sechs Arbeiterinnen. In der Krise hielten sie sie anfangs durch mit Lagerarbeit, die aber blieb wider Erwarten unverkäuflich; eine Arbeiterin um die andere mußte entlassen, aber zugleich mit 60 Prozent ihres Lohnes Woche um Woche entschäfigt werden. Verdienst war keiner mehr da, die Ersparnisse aufgebraucht, nun mir die jungen Leutchen anvertraut, als flie ein wenig Vertrauen zu mir gefaßt und gern einmal einem Außenstehenden klagten, nun gehe es an die schöne Aus-steuer, an Stüd um Stüd..."

Die ältliche Frau strich wieder mit zitternden Fingern mitleidig über den Teppich, mit dessen Kauf sie ein gutes Werf getan . . .

(Fortsekung auf der 3. Seite.)