

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: 16.01.2026

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

Unterhaltendes und Belehrendes

S für unsere Hausfrauen.

Vorteilhafteste Verwertung von sauer und dick gewordener Milch.

Zur Sommerszeit kommt es bekanntlich häufiger vor, daß bei gewitterhaftem Wetter die Milch, wenn sie nicht genügend abgekühlt oder in zu warmen Räumen aufbewahrt wird, viel schneller sauer wird, als man zuvor je gedacht hat und es bereitet dann den Konsumen oft eine arge Verlegenheit, wenn sie solche Milch nicht mehr in frischen, süßen Zustände verwenden können. Aber deswegen ist solch sauer gewordene Milch doch noch nicht ganz verloren. Ist sie doch meist mit einer dicken Fett- oder Rahmichticht bedeckt, die man vorweg als wertvollen Bestandteil oben abschöpfen und daraus Butter bereiten kann. Aber auch die entrahmte Sauermilch soll man, sofern sie nicht als Schweiß- oder Geißfugsfutter benutzt werden will und kann, nicht einfach ausschütten, wie dies leider noch vielfach geschieht, sondern man lasse sie ruhig noch einige Stunden lang stehen, bis sie stöckig und dick geworden ist, in welchem Zustande sie eine bis auf den Boden gleichmäßig dicke gallertartige Masse bildet, ein an und für sich natürlicher Vorgang, der eine Art Uebergangsstadium zu einer völligen Verzersetzung der Milch darstellt. Sobald aber die Milch eine gallertartig dicke Masse bildet, kann und muß sie verwertet werden, denn sobald sie sich weiter zerstellt hat und eine wässrige, riechungslose Belebtheit angenommen hat, ist sie als Nahrungsmitte nicht mehr verwendbar, ja kaum mehr als Schweißfutter. Im richtigen Stadium aber läßt sich die Dickmilch noch auf verschiedene Arten sehr vorteilhaft verwerten und es muß stets als eine arge Verschwendung und Unklugheit bezeichnet werden, wenn dies nicht geschieht.

Im Sommer, an schwülen heißen Tagen bildet die gestandene Dickmilch eine sehr gesunde, erfrischende Kost, ein wahres Lobsal für Geunde und Franke. Man kann sie für sich allein oder auch mit Brot oder mit gesottenen und gerösteten Kartoffeln zusammen genießen. Saurer Dickmilch mit Zucker und Zimmet oder auch mit Majoran bestreut ist eine ganze Delikatesse und bildet einen vollständigen Erfolg für die oft so teuren und schwer erhältlichen Cremen, Kaltchalen und puddings. Stellt man die saure Dickmilch in recht handwarmes Wasser oder für kurze Zeit in den Vorwärmern des Herdes (während oder nach dem Kochen), dann zieht sich dieselbe zusammen; sie spaltet sich in Käsestoff und Wasser. Dieses Anwärmen soll jedoch nicht zu rasch, sondern nur allmählich erfolgen, auch darf nicht zu stark erwärmt werden, d. h. die Temperatur des Wärmerwassers oder Wärmeraumes darf 32° Reaumur (40° Celsius) nicht übersteigen, sonst wird die Käsemasse zäh, bröcklig und zu fest, während sie doch weich und geschmeidig bleiben soll. Auch empfiehlt es sich, während des Anwärmens die saure Dickmilch langsam zu verzischen, so daß die untere Schicht 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 Haarsieb oder 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 Käseprache bekanntlich der Quark (häufig auch weißer Käse, Jungkäse, Matte, Lückekäse genannt). Dieser Käsequark kann nun entweder mit Salz und Pfeffer oder Kämmel vermischt, so wie er aus dem Sieb kommt,

genossen, oder als Kuchenmasse verwendet, sowie zur Herstellung von Töpf- oder Handkäse benutzt werden.

Zum Rohgenuß eignet sich der Käsequark am besten als Brotaufstrich. Zu dem Zwecke wird derselbe mit etwas süßer Milch angerührt, damit derselbe ein wenig geschmeidiger, flüssiger wird, sich besser streichen und gleichmäßiger verteilen läßt. Hierauf wird noch etwas Salz und Kämmel zugesetzt und darunter gemischt, worauf die Aufstrichmasse zum Gebrauche fertig ist. Zur Herstellung von Kuchen verröhrt man die Masse noch mit einem Ei (oder mehreren je nach dem Quantum), benutzt dieselbe aber weniger als Füllung, sondern in der Regel als Decke oder Aufguß, worauf man das Ganze in den Ofen bringt. Ist der Kuchen genug gebacken, nimmt man ihn heraus und streut, solange er noch heiß ist, reichlich seinen Zucker und etwas Zimmet darüber.

Die häufigste und beliebteste Verwendungsart des aus der Dickmilch gewonnenen Quarks ist jedoch die Herstellung der sog. Hand- oder Töpfkäse und zwar auf folgende einfache Weise: Der Käsequark wird mit Salz und Kämmel, je nach Belieben auch statt Kämmel mit Anis oder mit zerstoßenen schönen Bachholderbeeren vermengt und gehörig durchgeknetet, bis derselbe einen festen Teig bildet. Für die Handkäse braucht man keine Töpfe; der Quarkteig wird einfach von Hand in Kugeln geformt oder noch besser in die etwas breitere plattgedrückte Form von Toiletteisen, nur mehr rundlich, statt oval; man kann sich hierzu auch kleiner Klappformen bedienen. Die Käsekäse werden dann in einem geeigneten Raume, der eine gleichmäßige, mittlere Temperatur von nicht unter 12 und nicht über 18—20° Celsius aufweisen soll, auf einem reinen Brett oder Papier zum Trocknen und Ausreisen ausgelegt; im gleichen Raume sollte man aber keine andern, besonders keine scharf oder unangenehm riechenden Sachen aufbewahren, auch darf derselbe nicht als Wohn- oder Schlafraum benutzt werden.

Schon nach einigen Wochen sind die Käsekäse reif genug zum Genusse. Sollten sie unterdessen zu hart und zu trocken werden, so lege man dieselben in ein zuvor mit frischem Wasser ausgespültes, flaches Gefäß und bedecke sie dann mit einem in Salzwasser angefeuchteten Tuche, worauf man sie in den Keller verbringt. Hier werden die Käsekäse bald wieder weich und erhalten mit zunehmender Reife meist einen scharfen, pikanten Geschmack.

Läßt man den rohen Käsequark einige Zeit stehen, dann geht er bald in Gärung über, wird gelb und dickflüssig, er fängt an zu laufen, wie der Käse sich ausdrückt. In diesem Stadium eignet der Käsequark sich am besten zur Bereitung eines guten Kochkäses; doch hängt der ganze Erfolg des guten Gelings davon ab, daß der Quark, bevor er in Gärung übergeht, nicht zu wässrig ist, derselbe muß vielmehr ziemlich trocken sein. Zu dem Zwecke läßt man den Quark in einem irdenen Töpf oder Holzkübel gut zugedeckt gären. Sobald derselbe eine spezige Belebtheit zeigt (zu alt darf der Quark nämlich nicht werden, weil er sonst dem Käse einen bitteren Beigeschmack gibt), bringt man ihn in einen Kochtopf, in welchem man zuvor, um ein Anbrennen zu verhüten, ein Stückchen frischen Butter hat zergehen lassen, und läßt nun unter fortwährendem Umrühren den Käsequark über kleinem Feuer langsam aufkochen, bis derselbe gleich wie Sirup von der Kelle abläuft. Vor dem völligen Aufkochen fügt man noch Salz und Kämmel oder anderes Gewürz bei, röhrt 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 Schüssel angerichtet. Um die Qualität des Kochkäses noch zu verbessern und ihm eine schöne goldgelbe Farbe zu geben, kann vor dem Anrichten noch ein frisches rohes Ei darunter ver-

röhrt werden. Nach dem Erkalten ist der Käse ganz genügfertig zum Kochen, wie auch zum Roheßen.

(Aus der Schweiz Milchzeitung.)

Der Spritzenwagen und der weiße Schuh.

Abschied nehm vom weißen Schuh
Ich in aller Seelenruh.
Seine Stunde hat geschlagen,
Dran ist Schuld der Spritzenwagen.

Weißen Schuh und weißer Strumpf
Sitzt auch dieses Jahr noch Trumpe.
Praktisch ist's und nicht so teuer,
Drun sieht man's auch wieder heuer.

Hab mich auch verleiten lassen,
Weiß zu schreiten durch die Gassen.
Doch schon gleich am ersten Morgen
Macht der weiße Schuh mir Sorgen,
Denn, obgleich der Himmel blau,
Keine Spur von Wollengrau.

Ist kein trockner Punkt zu finden,

Um sich weiß noch durchzuwinden.

Schnugig ist der weiße Schuh,

Und der Strumpf verspricht im Nu,

Da das nasse Element

Über Plätz' und Straßen rennt.

Ist ein Wetter eingetroffen?

Sind denn alle Schleusen offen?

Ist's denn möglich? Schau nur, schau,

Wenn der Himmel klar und blau?

Dort der Straßenspritzenwagen

Leert den übervollen Magen,

Spricht sein Herzblut durch die Gassen.

Wird den weißen Schuh wohl hassen?

Und dem schwarzen will er wohl,

Doch kein Staub ihn treffen 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 nasse Geist der Straßen

Nicht will mit sich reden lassen.

Sicher, jetzt bei solcher Hitze

Danken wir der Straßenspritze,

Doch sie Kühlung uns will spenden,

Uns den Staub vom Leibe wenden.

Doch, warum kann denn ihr Treiben

Nicht in richt'gen Schranken bleiben?

Warum muß voll Übermut

So verspröten sie ihr Blut?

Muß es denn gleich bachweis fließen?

Unvernünftig übergießen

Feden Morgen alle Straßen?

Dies vermag ich nicht zu fassen.

Wagen wir an sie die Bitte:

Wähl' den goldenen Weg der Mitte,

Sprich mit Maß und alle Tage,

Doch nicht zu der Menschen Plage.

Blöß so viel, um Staub und Hitze

Schön zu dämpfen mit der Spritze.

Literarisches.

Schweizer Ausschnitte und Klebebilder. 4 div. Serien in Kuverts zu 4 Bildern und je 1 Schachtel Schweizer-Wappensbilder in 2 verschiedenen Größen (23,5×18 cm und 16×12 cm). Verlag von Wilhelm Schweizer & Cie., Winterthur. Soll die Blindarmenzündung operativ behandelt werden? Populär-medizinische Abhandlung über das Weinen des Wurmfortsatzes, dessen Entzündung und Heilung von Dr. Rud. Schnyder. Mit elf Abbildungen. Preis Fr. 2.80. Verlag: Art. Institut Orell Füll, Zürich. Ihr laßt den Armen schuldig werden. Von Anna Schmid. Preis Fr. 1.50 (2 Mf.) Verlag: Art. Institut Orell Füll, Zürich.

Wolldecken 29⁵⁰

Leintücher 13.90 Tailen 4.90
 Bazin 5.90 Hemden 6.90 offeriert
 Waffeltücher 1.85 Hosen 7.50

141

— LINGERIE —
TSCHAGGENY
 7 Amthausgasse 7

Yoghurt und Kefir

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

A. Hofer, Molkerei

12 Aarbergergasse 12 193

Verblüffend! Reizend hübsch!

Schon in 5-8 Tagen einen blendend reinen jugendfrischen Teint. Gebraucht „Serena“ Gleich nach den ersten Tagen der Anwendung tritt eine auffallende Teintverschönerung ein, die Haut wird sammetweich und zart. Besiegt schnell und sicher alle lästigen Hautfehler, wie Sommersprossen, 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. 25

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.—. 187

Securitas A.-G.
 Christoffelgasse 3. Telephon 29.

Strohhüte Panamas

Reichste Auswahl



10

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 Herstellung

Verlangen Sie
Muster und Broschüre
 über Kinderpflege,
 gratis und franko bei

Nestle's Kindermehlfabrik, Vevey

97

Spezialgeschäft
Zum „Seifenkeller“
 Marktgasse 53 183

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

Spezialgeschäft
 für schwarze Stoffe und sämtliche Trauerartikel von

W. Pezolt

Bärenplatz 6 BERN Bärenplatz 6 Vorteilhafte Preise 161



19. Juni bis 17. Juli
ALICE BAILLY

Sektion Aargau

der Gesellschaft Schweizerischer Maler, Bildhauer u. Architekten.

Fritz Osswald Paul Klee A. Stockmann: 188 Schmuck u. Silberwaren.

Täglich 10-12 und 1 1/2 - 5 Uhr. Montag Vormittag geschlossen. Donnerstag abends 8-10 Uhr

Bad-Kostüme

in hübscher Auswahl zu niedrigen Preisen empfiehlt 192

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!



113 BERN
 Oppiger & Frauchiger
 Aarbergergasse 23 und 25



Die Berner Woche in Wort und Bild

Nummer 27

Bern, den 9. Juli 1921.

11. Jahrgang

Druck und Verlag: Buchdruckerei Jules Werder, Neuengasse 9, Bern. Telephon 672.

Abonnementpreis: Für 3 Monate Fr. 2.50, 6 Monate Fr. 5.—, 12 Monate Fr. 10.—.

— Ausland: halbjährlich Fr. 7.60, jährlich Fr. 15.20 (inkl. Porto)

Abonnementsbeträge können spesenfrei auf Postcheck-Konto III. 1145 einzubezahlt werden.

Redaktion: Dr. Hans Bräher, Spitalackerstrasse 28 (Telephon 5302) in Bern, und Jules Werder, Neuengasse Nr. 9 (Telephon 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: Füfflüber sunne (Gedicht). — A. Fankhauser: Treuga Dei. — Berner Wochenzhronik: Das Ewige (Gedicht von E. Oser). — Nekrologe mit Bildnissen: Oberstleut. Felix Schönenberger, gew. eidg. Forstinspektor; F. Walter-Bucher, gew. Kaufmann in Bern.

Wolldecken 29⁵⁰

Leintücher	13.90	Taillen	4.90
Bazin	5.90	Hemden	6.90
Waffeltücher	1.85	Hosen	7.50

— LINGERIE —
TSCHAGGENY
7 Amthausgasse 7

141

Spezialgeschäft für

30

Corsets

O. HUGENTOBLER
BERN Spitalgasse 36 b
(v. Werdt-Passage)

Spezial-Institut für Körperpflege

Frau Rosa Bleuel

Bollwerk 41, 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.

178

Mutter
ernähre deinen Säugling mit
„Berna“

Hafer-Kindermehl

und frischer Kuhmilch, absolut das
Beste für Blut u. Knochenbildung
Erhältlich in Apoth. Drog. u. Handg.
oder vom Fabrikant Hans Nobs Bern

Kentaur-Hafergrütze

Kraft

Gesundheit!

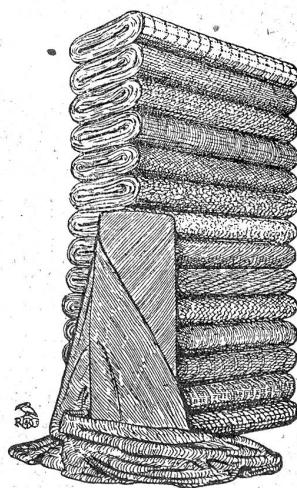
Brienz Einzigartiges malerisches Bergdorf.

HOTEL RÖSSLI 200

Gemütl. gut bürgerl. Haus in idealer Lage am See. Pens. v. Fr. 8.—9.

Spezialgeschäft Rud. Jenni-Chunauer

Kramgasse 51 BERN Telephon 47.40



Damen-
und Herren-Stoffe
Aussteuer-Artikel

Verlangen Sie Muster

5% Rabattmarken

14

Als geeignete und schöne Ferienlektüre
empfehlen wir das Büchlein

„Am Heidewäg“.

Es Lied usem Seeland
von Walter Morf. Fr. 1.80

Eine hübsche, spannende Geschichte in Berner Mundart.
Zu beziehen beim Verlag der „Berner Woche“, Neuengasse 9.

Auf meines Kindes Tod. Eichen dorff.

Von fern die Uhren schlagen,
Es ist schon tiefste Nacht,
Die Lampe brennt so düster,
Dein Bettlein ist gemacht.

Die Winde nur noch gehen
Wehklagend um das Haus,
Wir sitzen einsam drinne
Und lauschen oft hinaus.

Es ist, als müsstele leise
Du klopfen an die Tür,
Du hättst dich nur verirret,
Und kämst nun müd zurück.

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 erfahre, heute aus dem Arbeiterstand und morgen vom kleinen oder großen Arbeitgeber, vom Bauern und vom Händler, da kommt mir so recht zum Bewußtsein, daß wir in einer besonderen Zeit leben. In einer Zeit, die nicht leichter werden will. Viele glaubten nach Beendigung des Krieges, daß sich nun die wirtschaftlichen Zustände wie ein einziger blauer Himmel über uns wölbten; man freute sich dieser Zuversicht und war erwartungsfroh wie eines hellen Sommernorgens.

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

Mir ist bange. Um unser Volk. Zwar feiert es noch allerhand Feste. Wir hatten vor einiger Zeit ein Wohltätigkeitsfest (das seinem Zweck nach im Grunde leines war), daher eitel Sang und Klang in den Straßen und Seide und Blumen und buntes Farbenspiel. Ich sah alles mit an — 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 Studienbruder sich durch die armen verdienstlosen teuren Jahre hindurchringt) —

neben diesem sorglosen Couleurstudenten taucht vor meinem geistigen Auge ein Mann auf, den ich nie gesehen, der mir dennoch so deutlich, vielleicht unvergeßlich in der Vorstellung lebt. Man hat mir nur erzählt von ihm. Eine kleine Geschichte ist's, die sich zugetragen in irgend einem Winkel unseres Schweizerlandes. Ich will sie mir niederschreiben. Ohnehin meine ich das tun zu müssen, so oft ich etwas Bemerkenswertes erfahren, 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 wartet des Nachts spät auf ihren Ehemann, der für den Feierabend ein nicht ganz nahe Gasthaus aufgesucht hat. Der Weg von dem Gasthaus nach Hause ist nicht sehr geeignet und sie bangt ein wenig um die heile Wiederkehr des Lebensgefährten. — Er ist erst nach Mitternacht gekommen. Mit ungebrochenen Gliedern, aber Trauer im Herzen. Einer, der, wie er, sein ganzes Leben gearbeitet, eine kleine Fabrik durch alle Fährnisse oft wiederkehrender Krisenzeiten durchgerettet, eigentlich sein Leben an sie geetzt hat — er vermag sie nicht mehr zu halten, denn verdienen kann er nichts mehr, weil die Aufträge fehlen, und die Unterstützungen an seine Arbeitslosen kosten ihn noch seine letzte finanzielle Kraft. Mit Tränen in den Augen und einer von Kummer zerwürgten Stimme hat er dem alten Nachbarfreund das Elend in später, heller Mondnacht erzählt, bevor sie auseinandergingen. „Der Mann ist mit gebeugtem Rücken die weiße Landstraße hinabgegangen, seiner Behausung zu“, erzählte der endlich Heimgekehrte seinem Weibe, das ob dem langen Warten nicht mehr böse war.

Kind zurückgezogen in einem Dachstübchen; die einzige Hoffnung — die sie immer wieder dem noch verständnislosen Kinde erzählt — ist das Wiedersehen mit dem fernen Gatten, der jetzt auf dem großen Weltmeer fährt. Und ihre Armut macht sie stolz, denn wäre sie nicht freiwillig so arm geworden, so hätte ihr guter Mann diese Reise niemals unternehmen können. Ach, daß sie auch schon auf dem Meere fähre, um ihn bald, in einem halben Jahre, 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 denen, die ein Land in eigenen schlechten Zeiten gern aufnimmt. Nun ist er wieder daheim, viel ärmer als je zuvor. Es graust ihm, wenn er daran denkt, daß er in solchen Zeiten sozusagen eine Vergnügungsfahrt nach einem andern Weltteil gemacht hat — und um welchen Preis!

21. Mai.

Habe ein Menschenpaar gesprochen, das sich allerlei Ersatz für Verbrauchtes in seinem altehrwürdigen Haushalt gekauft hat. Gute Dinge und nicht zu teuer. Die Frau ist mir aufgefallen, weil sie gar so behutsam und eigentlich mitleidig mit den neuen Schäzen umgeht. Sie sah mein stilles Verwundern und konnte nicht schweigen. Eine Träne schob ihr ins Auge. „Ach, wißt,“ gestand sie mir, „die 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 Jahren ein kleines Geschäft angefangen, mit einer Arbeiterin, dann waren es zwei; der Unternehmungseifer der Leutchen nahm freudig mehr und mehr zu — sie kamen auf sechs Arbeiterinnen. In der Krise hielten sie sie anfangs durch mit Lägerarbeit, die aber blieb wider Erwarten unveräußlich; eine Arbeiterin um die andere mußte entlassen, aber zugleich mit 60 Prozent ihres Lohnes Woche um Woche entschädigt werden. Verdienst war keiner mehr da, die Ersparnisse aufgebraucht, nun — haben mir die jungen Leutchen anvertraut, als sie ein wenig Vertrauen zu mir gesetzt und gern einmal einem Außenstehenden klagten, nun gehe es an die schöne Aussteuer, an Stück um Stück...“

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

(Fortsetzung auf der 3. Seite.)

Habe einen jungen Mann erzählen hören, dessen gleichfalls junger Freund sich ein schönes Glück geschaffen hatte; es überdauerte selbst die bösen Kriegsjahre. Aber dann kam die Krise, erfaßte eine Industrie um die andere, wie die Epidemien, nachdem das Völkermorten endlich aufgehört, eine Gegend um die andere und Mensch und Vieh und Pflanze. Der Mann fand mit dem besten Willen und allem mühseligen Suchen keine Arbeit mehr.

Also will er nach Amerika. Zuerst allein, und wenn es ihm gut geht drüber, sollen Frau und Kind nachkommen. Aber woher das Geld zu der weiten Reise nehmen? Die junge Frau ist voller Güte. „Ich brauche nicht unsern ganzen Hausrat, wenn du fort bist,“ sagt sie zu ihrem Mann. Nach zehn Tagen lebt sie wie eine junge Witwe mit ihrem