

Unterhaltendes und Belehrendes

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1921)**

Heft 26

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Sür 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 Konsumenten oft eine arge Verlegenheit, wenn sie solche Milch nicht mehr in frischem, süßem Zustande verwenden können. Aber deswegen ist solch sauer gewordene Milch doch noch nicht ganz verloren. Ist sie doch meist mit einer dicken Fett- oder Rahmschicht 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 Schweine- oder Geflügelfutter benützt 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 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 Vorgang, der eine Art Uebergangsstadium zu einer völligen Zersetzung der Milch darstellt. Sobald aber die Milch eine gallertartig dicke Masse bildet, kann und muß sie verwertet werden, denn sobald sie sich weiter zerlegt hat und eine wässrige, vielteilige Beschaffenheit angenommen hat, ist sie als Nahrungsmittel nicht mehr verwendbar, ja kaum mehr als Schweinefutter. 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 Labfal für Gesunde und Kranke. Man kann sie für allein oder auch mit Brot oder mit geblotenen und gerösteten Kartoffeln zusammen genießen. Saure Dickmilch mit Zucker und Zimmt oder auch mit Majoran bestreut ist eine ganze Delikatesse und bildet einen vollständigen Ersatz für die oft so teuren und schwer erhältlichen Cremes, Kaltschalen und Puddings! Stellt man die saure Dickmilch in recht handwarmes Wasser oder für kurze Zeit in den Vorwärmer 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 Warmwassers oder Wärmerumes darf 32° 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 Anwärmens 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 dieselben auf ein feines, 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 Stöbel oder Brettchen ausgepreßt werden; es darf nämlich absolut kein Wasser mehr darin zurückbleiben. Die auf solchen beschriebene Art gewonnene Masse heißt in der Käsesprache bekanntlich der Quark (häufig auch weißer Käse, Jungkäse, Matze, Ludeleestäse genannt). Dieser Käsequark kann nun entweder mit Salz und Pfeffer oder Kümmel vermischt, so wie er aus dem Sieb kommt,

genossen, oder als Kuchenmasse verwendet, sowie zur Herstellung von Topf- oder Handkäse benützt 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 gleichmäßig verteilen läßt. Hierauf wird noch etwas Salz und Kümmel zugefügt und darunter gemischt, worauf die Aufstrichmasse zum Gebrauche fertig ist. Zur Herstellung von Kuchen verrührt man die Masse noch mit einem Ei (oder mehreren je nach dem Quantum), benützt 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 feinen Zucker und etwas Zimmt darüber.

Die häufigste und beliebteste Verwendungsart des aus der Dickmilch gewonnenen Quarks ist jedoch die Herstellung der sog. Hand- oder Topfkäsechen und zwar auf folgende einfache Weise: Der Käsequark wird mit Salz und Kümmel, je nach Belieben auch statt Kümmel mit Anis oder mit zerstoßenen schönen Wacholderbeeren vermergt und gehörig durchgemischt, bis derselbe einen festen Teig bildet. Für die Handkäsechen 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 ründlich, statt oval; man kann sich hiezu auch kleiner Klappformen bedienen. Die Käsechen 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 Ausreifen 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 benützt werden.

Schon nach einigen Wochen sind die Käsechen reif genug zum Genusse. Sollten sie unterdessen zu hart und zu trocken werden, so lege man dieselben in ein zuvor mit frischem Wasser ausgepültes, flaches Gefäß und bedecke sie dann mit einem in Salzwasser angefeuchteten Tuche, worauf man sie in den Keller verbringt. Hier werden die Käsechen 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 Käser sich ausdrückt. In diesem Stadium eignet der Käsequark sich am besten zur Bereitung eines guten Kochkäses; doch hängt der ganze Erfolg des guten Gelingens 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 reinen Topf oder Holzkübel gut zugedeckt gären. Sobald derselbe eine pfechtige Beschaffenheit 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 verhindern, ein Stückchen frischen Butter hat zergehen lassen, und läßt nun unter fortwährendem Umrühren den Käsequark über kleinem Feuer langsam aufkochen, bis derselbe gleich wie Syrup von der Kelle abläuft. Vor dem völligen Aufkochen 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 möglichen 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-

rührt werden. Nach dem Erkalten ist der Käse ganz genuffertig zum Kochen, wie auch zum Rohessen. (Aus der Schweiz. Milchzeitung.)

Der Spritzenwagen und der weiße Schuh.

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

Weißer Schuh und weißer Strumpf
Ist auch dieses Jahr noch Trumpf.
Praktisch ist's und nicht so teuer,
Drum 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 Wolkengrau,
Ist kein trockner Punkt zu finden,
Um sich weiß noch durchzuwinden.
Schmutzig ist der weiße Schuh,
Und der Strumpf verspricht im Nu,
Da das nasse Element
Ueber 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 Straßen-spritzenwagen
Leert den übervollen Magen,
Spritzt sein Herzblut durch die Gassen.
Wird den weißen Schuh wohl haften?
Und dem schwarzen will er wohl,
Daß 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 Straßen-spritze,
Daß 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 Uebermut
So verspritzen 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.
Bloß so viel, um Staub und Hitze
Schön zu dämpfen mit der Spritze.

Literarisches.

Schweizers Ausschneide- und Klebebilder. 4 div. Serien in Kuverts zu 4 Bildern und je 1 Schachtel Schweizer-Wappenbilder in 2 verschiedenen Größen (23,5×18 cm und 16×12 cm). Verlag von Wilhelm Schweizer & Cie., Winterthur.

Soll die Blinddarmentzündung operativ behandelt werden? Populär-medizinische Abhandlung über das Wesen des Wurmfortsatzes, dessen Entzündung und Heilung von Dr. Rud. Schnyder. Mit elf Abbildungen. Preis Fr. 2.80. Verlag: Art. Institut Drell Fühl, Zürich.

Ihr laßt den Armen schuldig werden. Von Anna Schmid. Preis Fr. 1.50 (2 Mk.) Verlag: Art. Institut Drell Fühl, Zürich.

Woldecken 29⁵⁰

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

offeriert

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 Aarberggasse 12 193

Verblüffend! Reizendhübsch!



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. Beseitigt 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.

Strohüte 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

97

Nestle's Kindermehlfabrik, Vevey

Spezialgeschäft
Zum „Seifenkeller“
 Marktgasse 53 183

empfiehlt Ia. Marseiller-Seife sowie Ia. Riviera-Speiseöl (Oli-ven 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

Kunsthalle



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 1½—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

Vielprobtes 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

Oppliger & Frauchiger
 Aarberggasse 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, Neugasse 9, Bern. Telephon 672.
Abonnementspreis: 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 kostenfrei auf Postcheck-Konto III. 1145 einbezahlt werden.

Insertionspreis: für die viergespaltene Nonpareillezeile 25 Cts. (Ausland 30 Cts.
Reklamen 75 Cts. die Zeile.

Annoncen-Regie: Orell Büssli-Annoncen Bern, Bahnhofplatz 1. Filialen: Zürich, Aarau, Basel, Chur, Luzern, St. Gallen, Solothurn, Gené, Lausanne, Neuchâtel etc.

Redaktion: Dr. Hans Bracher, Spitalackerstrasse 28 (Telephon 5302) in Bern, und Jules Werder, Neugasse Nr. 9 (Telephon 672) in Bern.

Aus dem Inhalt: Robert Weber: Sonnenuntergang (Gedicht). — Gottfried Keller: Das verlorene Lachen (Erzählung). — H. B.: Die Entsumpfung des Moosseeales (6 Illustr.). — Das häusliche Leben in den Bauernhäusern. — W. Flückiger: Fünfster 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.

Woldecken 29⁵⁰

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

offeriert

141

— LINGERIE —
TSCHAGGENY
7 Amthausgasse 7

Spezialgeschäft für

30

Corsets

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

Kentaur-Hafergrütze

Kraft

Gesundheit!

Spezial-Institut für Körperpflege

Frau Rosa Bleuel

Bollwerk 41, Bern — Telephon 5685

Elektrisches Lichtbad — Massage

Dampf- und Heisstuftbad

Medizinische Wannenbäder

Krankenpflege

Haar- und Schönheitspflege

mit Violetstrahlen.

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

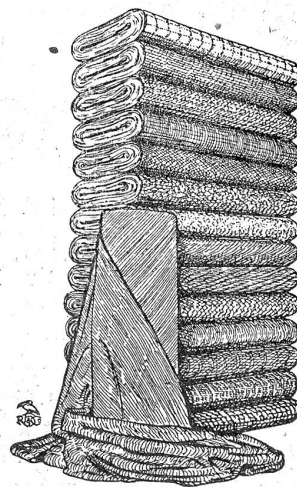
178

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

Mutter
ernähre deinen Säugling 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

Als geeignete und schöne Ferienlektüre
empfehlen wir das Büchlein

„Am Heidewäg“. Es Lied us em Seeland von Walter Morf. Fr. 1.80

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

Auf meines Kindes Tod.

Eichendorff.

Von fern die Uhren schlagen,
Es ist schon tiefe 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 mühtest leise
Du klopfen an die Tür,
Du hätt'st 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 Feuilleton

Aus dem Tagebuch eines Vielbeschäftigten.

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 wölben; man freute sich dieser Zuversicht und war erwartungsfroh wie eines hellen Sommermorgens.

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 Zwecke nach im Grunde keines 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 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 wartet des Nachts spät auf ihren Ehemann, der 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 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 geklebt 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 zerrwürgten 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.

19. Mai.

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 Völkermorden 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 drüben, sollen Frau und Kind nachkommen. Aber woher das Geld zu der weiten Reise nehmen? Die junge Frau ist voller Güte. „Ich brauche nicht unfern ganzen Hausrat, wenn du fort bist“, sagt sie zu ihrem Mann. Nach zehn Tagen lebt sie wie eine junge Witwe mit ihrem

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 führe, 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 sozulagen eine Bergnügungsfahrt nach einem andern Weltteil gemacht hat — und um welchen Preis!

21. Mai.

Habe ein Menschenpaar gesprochen, das sich allerlei Ersatz für Verbrauchtes in seinen altehrwürdigen Haushalt gekauft hat. Gute Dinge und nicht zu teuer. Die Frau ist mir aufgefallen, weil sie gar so behutsum und eigentlich mitleidig mit den neuen Schätzen umgeht. Sie sah mein stilles Bewundern und konnte nicht schweigen. Eine Träne schoß ihr ins Auge. „Ach, wißt“, gestand sie mir, „diese guten Sachen dauern mich, weil mich die Leute, denen sie ehemals gehörten, so verbarmen.“ „Warum?“ fragte ich mehr mit dem Blick als mit dem Wort. „Sind wadere, 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 Lagerarbeit, die aber blieb wider Erwarten unverkäuflich; 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 gefaßt 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.)