

Verkaufsin, Comptoiristin, Bant-beamtin — das sind die drei Hauptarten der Handlungsgehilfinnen in Frankreich. Die freundliche Natur hat dem französischen Mädchen ein reiches Maß an Gabe beschied, die eine Verkäuferin besitzen muß. Die Französin ist wie geschaffen zum Verkehr mit Publikum, mit Kunden. Sie ist gefällig und freundlich, charaktärisch, versteht zu reden und zu preisen, findet kleine Complimente für stärkere Damen und liebenswürdige Schmeicheleien für die Schlanen. Die zuvorkommende Höflichkeit ist ihr angeboren, und ihre natürliche Göttertie macht, daß sie in ihrem Aussehen sehr gefällig und anmutig auftritt, engschiffig, hochgestrichelt, mit der Mode sie verlangt, ein buntes Band am Hals, ein Perlenkettchen (und nicht immer ein falsches) im Ohr, ein feines einladendes Lächeln, das unter feiner Höflichkeit aber oft nachsichtlose Spott- und Klatschstoffe, die Gaminerie des Pariser Straßenjungen, verbirgt. Man muß auch einmal die Geschäftsmusteln auspacken und an Stelle des stereotypen Lächelns ein paar lustige, ungezogene Grimassen ziehen.

Frankreich zählt 157,370 weibliche Angestellte im Handels- und Bankwesen, denen 417,988 Männer gegenüber stehen. Wie viele davon auf die einzelnen Gewerkschaften — Verkauf, Buchführung, Kassie, Stenographie für Schreibmaschinen, Correspondenz — entfallen, hat die französische Gewerbebestimmtheit nicht verachtet. Es genügt ihr, zu erklären, daß 150,000 Französinen als Handlungsgehilfinnen auf eigenen Füßen stehen, oder doch stehen sollen.

Denn — da begegnen wir wieder dem großen Fragezeichen, das hinter fast jeder Frauenarbeit steht — können die französischen Verkäuferinnen von ihrem Verdienst leben? In vielen Fällen leider nein. Sie beziehen Monatsgehälter von 50, 60, 80 Francs; 100 Francs (20) im Monat ist bereits eine anständige Bezahlung. Die ergebnen Summen jedoch reichen nicht hin, ein junges Mädchen, das sich selbst lozieren, kleiden und nähren, und zwar sich besser lozieren, kleiden und nähren muß, als eine gewöhnliche Arbeiterin, zu unterhalten.

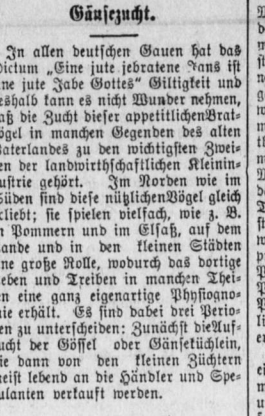
Wohnen die Mädchen bei den Eltern, so ist ihr Monatsgehalt für ihre persönlichen Bedürfnisse ja wohl ausreichend; die auf sich Annehmliche jedoch kann von dieser Summe ihren Lebensunterhalt nicht bestreiten.

Nicht alle französischen Verkäuferinnen werden wirtschaftlich so schlecht. In den größeren Geschäften, besonders in den Warenhäusern haben sie auf Gewinnacht. Der Pariser „Bon Marché“ bietet wohl die günstigsten Bedingungen seinen Angestellten: Sie beginnen mit einem feinen Monatsgehalt von nur 20 Francs etwa, beziehen jedoch sofort ihre Lantime von jedem Verkauf, den sie vermitteln, und dieser Gehalt steigt ihre Monatsentnahme auf 150, 200 Francs und darüber. Außerdem erhalten die Verkäuferinnen von dem Warenhaus ihr Frühstück und ihre Mittagessen um sechs Uhr. Mit fünfundsiebzig Jahren endlich beziehen die weiblichen Angestellten des „Bon Marché“ eine Altersrente, zu der sie während ihrer Dienstzeit beigetragen. Man kann sich denken, wie viele Mädchen nach Anstellung im Bon Marché streben. Die Arbeit ist zwar schwer, doch wie stark überwiegen die Vorteile: gehobenes und reichliches Auskommen, Pension. In nicht wenigen anderen Geschäften muß die Verkäuferin ebenso schwer arbeiten wie im Bon Marché, ja noch schwerer — muß im Wind und Wetter auf der Straße vor den Auslagen stehen, im Winter bei offener Thür, in ungeheizten oder schlecht geheizten Räumen bedienen, daß ihr die Hände auffpringen und sie frostbeulen bekommt. Und trotz all dieser Mühsal kann von dieser Summe ein Mädchen noch eine Altersrente.

Der Bon Marché hat daher die Wahl unter einem starken Anbrang von Bewerberinnen. Ein Gesetz vom December 1900 hat die Beschaffung von Sitzgelegenheit für die Verkäuferinnen auch in Frankreich obligatorisch gemacht. Ueber frühen Lebenslauf (acht Uhr) und Sonntagsruhe gibt es in Paris leider noch keine gesetzlichen Bestimmungen. Die großen Warenhäuser sind wenigstens mit gutem Beispiel vorangegangen; sie schließen um 8 Uhr Abends und geben ihrem Personal alle Sonntage und Feiertage völlig frei. In den kleineren Geschäften und den Kaufhäusern der Arbeiterviertel wird hingegen das Personal sehr spät ausgenutzt. Es kann die Laden oft nicht vor neun Uhr verlassen und muß am Sonntag bis zwei, ja bis sechs Uhr auf der Gasse stehen. Denn die Auslagen in freier Luft, die bis auf die Mitte der Trottoirs übergreifen, sind eine französische Unflut, die der Stadt wohl einen bunten, lustigen Charakter gibt, den Angestellten jedoch die Mühe und Ermüdung bringt. Zu einem Verein der Handlungsgehilfinnen hat sich Frankreich noch nicht aufgefunden. Das Jahresbuch der Gewerksvereine zählt ganz 302 organisierte Handlungsgehilfinnen.

Die französischen Banken, Creditanstalten und Industrie-Gesellschaften verwenden seit einiger Zeit Frauen, die von ihnen mit gewissen Männerarbeitsentlohnung, jedoch geringere als die Männer entlohnt werden. Wer die Bureau der Banque de France, des „Credit Foncier“, des „Comptoir d'Escompte“, der „Union Generale“ besucht, kann dort junge Mädchen beim Couponabgeben, hinter Abteilungen, an der Kontrolle, im statistischen Dienst finden. Sie arbeiten ihre Bureauarbeiten (9 bis 5 Uhr) ab, die einen mühsam, die anderen heiter, die einen voller Groß gegen ihr einfaches Da-sein, die anderen voller Dantbarkeit für das sichere, tägliche Brod. Sie beziehen im Durchschnitt 3 Francs pro Tag, einige erreichen nach 25jähriger Dienstzeit auf der „Banque de France“ 6 Francs täglich. Ihr Leben ist einseitig, zwischen Hauptbüchern und Regalen eingeschlossen, es hat nichts von den vielfachen Aufregungen, der bunten, wenn auch anstrengenden Abwechslung der Arbeit der Verkäuferin. Beide aber führen den Kampf ums Dasein, beide stellen ihre Kräfte in den Dienst der Arbeit, und beide wollen wir, gleich ihren Kolleginnen, wünschen, daß ihnen von dem goldenen Strom des Reichthums, der durch ihre fleißigen Hände geht, ein Erkleckliches beschieden sei. Denn jeder Arbeiter ist seines Lohnes wert, und je höher die Bewertung der Berufsarbeit, desto geringer das sociale Elend.

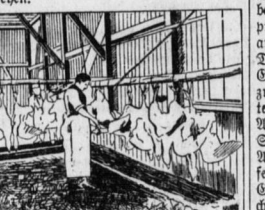
Gänsezucht.
In allen deutschen Gauen hat das Dicitum „Eine gute jehatrane Faus ist eine gute Zabe Gottes“ Gültigkeit, und deshalb kann es nicht Wunder nehmen, daß die Zucht dieser appetitlichen Bratvögel in manchen Gegenden des alten Vaterlandes zu den wichtigsten Zweigen der landwirtschaftlichen Kleinindustrie gehört. Im Norden wie im Süden sind diese nützlichen Vögel gleich beliebt; sie spielen vielfach, wie z. B. in Pommern und im Elsaß, auf dem Lande und in den kleinen Städten eine große Rolle, wodurch das dortige Leben und Treiben in manchen Theilen eine ganz eigenartige Physiognomie erhält. Es sind dabei drei Perioden zu unterscheiden: Zunächst die Aufzucht der Gänse oder Gänzelküken, die dann von den kleinen Züchtern meist lebend an die Händler und Speckmeister verkauft werden.



Hauptgebäude.

Die zweite Periode ist die Zeit der Mast, die dritte die Schlacht- und Verwertungsperiode. Zu einem sehr bedeutenden Industriezweig hat sich die Gänsezucht in manchen Gegenden entwickelt, die ihren Ursprung sehr weit zurück verfolgen kann, da schon die alten Römer auf ihren Reichthümern eigene Gänsezüchter hatten. Die lesten Gänse bezogen die römischen Feinschmecker aus dem Norden; wie uns Plinius überliefert hat, wurden während der Kaiserzeit alljährlich gewaltige Gänseherden aus Germanien und Gallien über die Alpen nach dem Süden getrieben. Diesen guten Ruf hat sich die heutige Gänsezucht bis heute zu erhalten gewußt.

Unser Gänsezucht führen uns eine große heilsame Gänsezucht vor, wobei die jungen Thiere kommen, um noch zu dem Zweck der Fütterung gemästet und schließlich geschlachtet und verhandelt zu werden. Der Besitzer kauft im August jeden Jahres die jungen, sogenannten Stoppelgänse auf, besonders in Ost- und Westpreußen, Pommern und Mecklenburg, so daß bis Mitte October gegen 25,000 Stück dort vereint sind. Schon auf sehr weite Entfernungen hin ist das Geschrei und Geflüster der Thiere vernehmbar, und kommt man in die Nähe, so kann man sein eignes Wort verstehen.



Schlächterei.

Hinter dem stattlichen Hauptgebäude erstreckt sich die eigentliche Masterei, rings durch einen Bretterzaun abgeschlossen. Auf beiden Seiten der sich der Länge nach hindurchziehenden Wege für das mit der Pflege der Thiere beauftragte Personal liegen die Verschlüsse aus Latex, die durch runde Querballen verbunden sind; jeder Verschluss umfaßt eine bestimmte Anzahl Gänse.

Im Allgemeinen unterscheidet man Futter- und Rubel- oder Stoppelgänse. Es ist zu beachten, daß hier nur die erstere Art gezüchtet wird, also keine Fettmastung durch Rubel oder Stoppeln stattfindet, wobei die Thiere fast an jeglicher Bewegung gehindert werden, während man durch gewaltsames Einführen von Kohlehydraten und fettsäurehaltigen Stoffen möglichst starke und große Lebern und möglichst viel Fettansatz zu erzielen sucht. Es ist das immer etwas Unnatürliches und

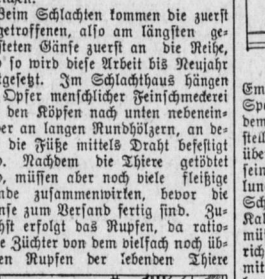


Abfengen.

Krankhaftes und zugleich eine Thierquälerei, zumal wenn man die Gänse dabei in ganz enge Lattenverschlüsse sperrt oder sie in grobe Leinwand einhängt, wobei nur Kopf, Hals und das Hinterbein frei bleiben. Noch grausamer ist es, die zu mastenden Vögel in einen irrenden Topf zu zwängen, den das zunehmende Fett endlich zum Zerspringen bringt. Als Bratgänse sind die Futtergänse entschieden vorzuziehen, da bei ihnen das Fett gereuchlos ist und das kaffee, zarte Fleisch einen angenehmen Geschmack hat, was bei der Stoppelgans nicht der Fall ist.

Es ist ein sehr zeitraubendes Geschäft, die vielen Tausende von Gänsen in einer solchen großen Mastanstalt auf die genau vorgeschriebene Weise mit Futter zu versehen. In der hier beschriebenen Anstalt besteht das eigentliche Mastfutter aus Hafer, Mais, Gerste und Erbsen; die verschiedenen Bestandtheile werden gehörig gemengt und in kaltem, gewolltem Zuckersirup vermischt. Auch frisches, weisses Wasser muß mehrere Male täglich gegeben werden. An dem Mastfutter verwendet man für die Mast nur ein Gemisch von Hafer und gerösteten rothen Mohrrüben; überhaupt verfährt man in fast jeder Masterei nach einer Methode. Große Unterschiede läßt das Gewicht der fertig gemästeten Thiere erkennen, wobei wohl am meisten ihre Herkunft mitspricht. So wird beispielsweise eine west- oder ostpreussische Gans bei der sorgfältigsten Pflege durchweg nicht schwerer als 12 Pfund, während solche aus Posen, Pommern oder Mecklenburg gewöhnlich ein Gewicht von 15 bis 16 Pfund erreichen.

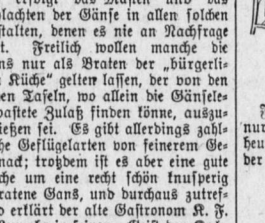
Beim Schlachten kommen die zuerst eingetragenen, also am längsten gemästeten Gänse zuerst an die Reihe, und so wird diese Arbeit bis Neujahr fortgesetzt. Im Schlachtbühnen hängen die Opfer menschlicher Feindseligkeit mit den Köpfen nach unten nebeneinander an langen Rundhölzern, an denen die Füße mittels Draht befestigt sind, müssen aber noch viele fleißige Hände zusammenwirken, bevor die Gänse zum Versand fertig sind. Zunächst erfolgt das Rupfen, da rationelle Züchter von dem vielfach noch üblichen Rupfen der lebenden Thiere längst abgesehen sind, weil es keinen Nutzen, sondern nur Schaden bringt. Es wird nämlich, abgesehen davon, daß es den Vögeln Schmerz bereitet, führt auf ihre Ernährung ein. Zudem braucht die Gans nach dem Rupfen auch mehr Futter, um die Federn wieder zu ersetzen, ohne daß dieses Futter dem Fleische und Fettsaft zu gute kommt. Das Rupfen der geschlachteten Gänse bezogen nebeneinander sitzende Frauen, welche die Federn und die Daunen in große Körbe werfen. Hierauf folgt das sorgfältige Abfegen der Gänse, die zu diesem Behufe über eine Spirituslampe gehalten und entsprechend hin und her gedreht werden. Im Mastraum werden die Körper der Thiere nur sauber abgewaschen, so daß sie sich dem prüfenden Betrachter in einem durchaus appetitlichen Zustande darstellen. Den Schluß bildet das Abwiegen der Gänse und das Verpacken in Körbe zum Versand, wobei jedes fertiggestellte Stück gebüchert wird. Auf ähnliche Art erfolgt das Masten und das Schlachten der Gänse in allen solchen Anstalten, denen es nie an Nachfrage fehlt. Freilich wollen manche die Gans nur als Braten der „bürgerlichen Küche“ gelten lassen, der von den feinen Tafeln, wo allein die Gänseleberpastete Zulassung finden könne, ausgeschlossen sei. Es gibt allerdings zahlreiche Geselligkeiten von feinerem Geschmack; trotzdem ist es aber eine gute Sache um eine recht schön knusprig gebratene Gans, und durchaus zutreffend erklärt der alte Gastronom R. F. v. Kumbor in seinem „Geist der Kochkunst“: „Sie ist eine pikante Brinnette, mit der man — namentlich bei Abwesenheit der imposanten Blondine, des Masthuhns — sehr gerne fürzlich nimmt.“



Verpacken.

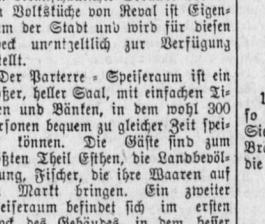
Ethnische Volkstüch.
Wie in anderen Orten Estlands so gibt es auch in Reval, der Hauptstadt des Landes, Volkstüch, in denen der mit Gütegütern nicht gelegentlicher Bevölkerung gute und nahrhafte Kost für einen billigen Preis verabreicht wird. Das in unserer ersten Illustration veranschaulichte Gebäude der ersten Volkstüch von Reval ist Eigenthum der Stadt und wird für diesen Zweck unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Der Parterre-Speiseraum ist ein großer, heller Saal, mit einfachen Tischen und Bänken, in dem wohl 300 Personen bequem zu gleicher Zeit speisen können. Die Gäste sind zum größten Theil Esten, die Landbevölkerung, Fischer, die ihre Waaren auf den Markt bringen. Ein zweiter Speiseraum befindet sich im ersten Stock des Gebäudes, in dem besser situierte Personen an sauber gedeckten Tischen speisen, wo ihnen besonders



Die Volkstüch.

servirt wird. Die Gäste sind kleine Beamte, Kaufleute — Lehrern, Damen die in Geschäften als Verkäuferinnen, Kassierinnen und Buchhalterinnen tätig sind. Der Preis für eine Portion Mittagessen beträgt in dem oberen Saal 20 Kopelen gleich 10 Cent; dafür erhält man ein halbes Quart Suppe mit Einlage, eine Portion Gemüse, zwei große Scheiben



Unter Freundinnen.

Unter Freundinnen.
Frau Inspektor (für sich): „Wenn nur Ida früher wegginge! Ich hätte heute der Anna viel mehr über Ida, als der Ida über Anna zu erzählen!“

Optische Täuschung.
Unteroffizier (zum Recuten): „Als Sie die alte, häßliche Person, mit der Sie gestern ankommen, war Ihre Braut Müller? ... Donnerwetter, muß die aber locken können!“

Waldkirchl.
Und nun geht es hinein in den Bauch des Felsgebirges, hinein und hinauf im Berginnern auf schmalen Wegen; einmal senkt sich die Felsdecke tief herab, so daß sich große Erdbebenwohner bilden müssen, um ungefähr die Stelle zu passiren. Endlich bringt der oben her Tageslicht in die Höhe; wir treten aus derselben heraus in eine sonnüberfluthete, neue Welt. Blumen blühen zu beiden Seiten des felsigen Pfades und eine Farnschicht von entzückender Schönheit thut sich auf. Noch einige hundert Schritte und wir betreten die grünen sanft ansteigenden Halben der Ebenalp. Von deren höchsten Punkte herab labet ein Windhauch zur Einstimmung ein. Dort hat Viktor Schöffel einst ein Fremdenbuch geschrieben: „Und kam ich wieder auf die Welt, — Ich ließe alle in den Qualm, — Und würd' ein Appenzellerjenn — Beim Aescher auf der Alm!“

Im Appenzellerlande.

Am der Ostfront des Schweizerlandes erhebt sich ein Hügel- und Bergland von ganz eigenartigem Weiz, und darin ist ein Wäldlein zu Hause von ebenso eigenartigem Charakter. Hügel und Hochgebirge mit ewigem Schnee, blühende Gärten und himmelstarrende Felsen, liebliche Dörfer und einfache Sennhütten sind hier so nahe zusammengedrückt, daß man alles in einem einzigen Tage durchwandern und genießen kann.



Bauern beim Mahl.

Empfang nehmen, die gemästeten Speisen auf ein Tablett legen und dem zur Bedienung und Aufsicht angehaltenen Mann oder den Hülfsmädchen übergeben, die sie dann dem Gast an seinen Platz tragen. Die zur Vertiefung gelangenden Speisen sind: Schweine-, Rind-, Hammel- oder Kalbsbraten, die verschiedensten Gemüse, ein sehr beliebtes Nationalgericht „Piroggen“, das ist ein Gebäck mit Fleisch und Reis gefüllt, federharte Eier, Sülze, Heringe usw. In dem Parterreraum erhält der Speisende eine Portion Mittagessen für 15 Kopelen, die immer aus Suppe, Gemüse, Braten mit Sauce und Kartoffeln besteht; dazu erhält jeder Speisende eine große Scheibe Brod auf einem Schälchen servirt. — Frischen, heiß servirten Braten giebt es täglich. Die üblichen Getränke sind Kaffee, Thee und ein ebenso begehrt wie beliebtes mouffirendes Fruchtwasser, „Quas“ genannt. Alkoholische Getränke sind strengstens verboten. Das ansehnliche Personal hat seine Wohnung in dem Volkstüchengebäude selbst und ist dort Winter und Sommer von Morgens bis Abends thätig. Der Verkehr der Speisenden beginnt schon um 6 Uhr Morgens und dauert bis 10 Uhr Abends. In den Speisräumen liegen zur Benutzung jedes Gastes verschiedene Tageszeitungen und Wochenblätter aus. Die Verwaltung, Führung der Bücher und Revision der Kassen, Beaufsichtigung des Personals und Bewachung der Ordnung im Allgemeinen liegt allein in der Hand wohlthätiger Damen.



Apfubeten.

Apfubeten.
einen Hag gesicherte Pfad zu einer zweiten, ebenso großen Höhe, in deren Schutze das „Wirthshaus zum Wildkirchl“ steht. Eine hübsche Sennerei treibt dort einen guten Trofen. Drinnen in der kleinen Stube, sah schon manch ein berühmter Mann, sah zuweilen auch Viktor v. Schöffel, der Söhne des „Aescher“.



Das Schredlichste.

Das Schredlichste.
„Heute Nacht, Mama, hab' ich einen schredlichen Traum gehabt; mir träumte, daß ich mit einem Herrn durchgegangen wär' und den! Dir, hinterher stellte es sich heraus, daß er — „Nun, daß er?“ — „Daß er kein Weib gehabt hat!“

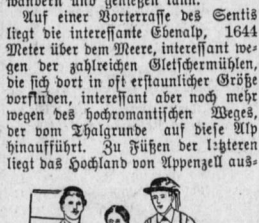


Kleines Mißverständnis.

Kleines Mißverständnis.
„Ach, lieber Karl, die neue Köchin hat den Braten anbrennen lassen — sie ist noch so unerfahren! Ein ganzes Rühchen wird dich dafür entschädigen.“
„Meinetwegen! Schid' sie halt her-ein!“

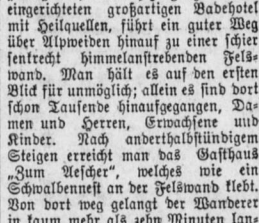
Sennen und Sennerei.

gebreitet. Von dem weitberühmten „Weißbad“, einem jetzt ganz modern eingerichteten großartigen Badhotel mit Heilquellen, führt ein guter Weg über Alpweiden hinauf zu einer schier senkrecht himmelanstrebenden Felswand. Man hält es auf den ersten Blick für unmöglich; allein es sind dort schon Tausende hinaufgegangen, Damen und Herren, Erwachsene und Kinder. Nach anderthalbhündertigen Stufen erreicht man das Gasthaus „Zum Aescher“, welches wie ein Schwalbennest an der Felswand klebt. Von dort weg gelangt der Wanderer in kaum mehr als zehn Minuten langer Wanderung auf schmalen Felspfad und durch eine gedeckelte, hölzernen, an die Felswand angebaute Galerie zu der historisch bedeutungsvollen Stube, wo einst der berühmte St. Galler Mönch Eckehard als Einfiedler gelebt — zum „Wildkirchl“. Schier am Abgrunde steht das Glodenthürmchen, während die kleine Kirche selbst durch eine mächtige Felsgrotte gebildet ist, in deren Hintergrunde sich der schlichte Altar erhebt. Vorn am Glodenthürmchen vorüber führt der schmale, durch



Sennen und Sennerei.

Sennen und Sennerei.
Flecken Trogen. Es war Sonntag Vormittag. Aus der Kirche lönte der Gemeindegang. Da will der Fremde einen „Appenzellerwiz“ provociren und sagt zu einem auf einem Gartenhag sitzenden Buben, nach der Kirche zeigend: „Du kleiner, warum brüllst denn dort drinnen die Kühe so laut?“ Worauf das Bubenkind erwidert: „Sie macheds allemal so, wann er frömds Ghal vorbi geht!“



Eingetroffen.

Eingetroffen.
„Was hat Dir denn eigentlich die alte Zigeunerin prophezeit?“
„Es sehe mir ein großer Verlust bevor!“
„Ist's eingetroffen?“
„Freilich! Uhr und Reite hat mir die Bande gestohlen!“



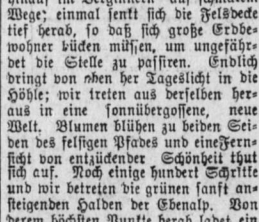
Das Schredlichste.

Das Schredlichste.
„Heute Nacht, Mama, hab' ich einen schredlichen Traum gehabt; mir träumte, daß ich mit einem Herrn durchgegangen wär' und den! Dir, hinterher stellte es sich heraus, daß er — „Nun, daß er?“ — „Daß er kein Weib gehabt hat!“



Kleines Mißverständnis.

Kleines Mißverständnis.
„Ach, lieber Karl, die neue Köchin hat den Braten anbrennen lassen — sie ist noch so unerfahren! Ein ganzes Rühchen wird dich dafür entschädigen.“
„Meinetwegen! Schid' sie halt her-ein!“

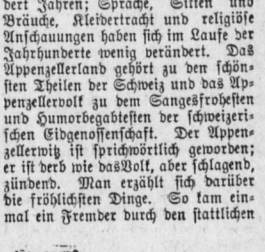


Das Schredlichste.

Das Schredlichste.
„Heute Nacht, Mama, hab' ich einen schredlichen Traum gehabt; mir träumte, daß ich mit einem Herrn durchgegangen wär' und den! Dir, hinterher stellte es sich heraus, daß er — „Nun, daß er?“ — „Daß er kein Weib gehabt hat!“

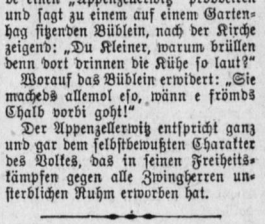
Ja, es ist schön auf Appenzeller Almnen, aber nicht minder traumlich in Appenzeller Thälern, wo Dorf an Dorf, Flecken an Flecken sich reihen und eine originelle Bevölkerung aufsteigend, froh und frei ein glückliches Dasein lebt. Das kleine Land Appenzell bildet eine Fläche von bloß 420 Quadratkilometer und zählt im ganzen an die 70,000 Einwohner. Politisch ist dies Land, ein Kanton der Schweiz, in zwei selbstständige Theile getrennt, in die „innern“ und in die „äußeren Rhoden“.

Die innern Rhoden liegen direkt am Centisfuße mit dem Flecken Appenzell als Hauptort. Um sie herum gruppieren sich die äußeren Rhoden mit dem Flecken Herisau als Hauptort. In Appenzell, A.H. überwiegt die katholische, in A.H. die reformirte Bevölkerung Appenzells A.H. neben Milchviehwirtschaft und Viehzucht emsig auch Industrie betreibt, lebt das Innere höherer Wäldlein heute noch nahezu in gleicher Weise wie vor vielen hunderten Jahren; Sprache, Sitten und Bräuche, Kleidertracht und religiöse Anschauungen haben sich im Laufe der Jahrhunderte wenig verändert. Das Appenzellerland gehört zu den schönsten Thälern der Schweiz und das Appenzellerthal zu dem Sangesproßesten und Gumborgeliebtesten der schweizerischen Eidgenossenschaft. Der Appenzellerwiz ist sprichwörtlich geworden; er ist dort wie das Volk, aber schlagend, ähnelnd. Man erzählt sich darüber die fröhlichsten Dinge. So kam einmal ein Fremder durch den stattlichen



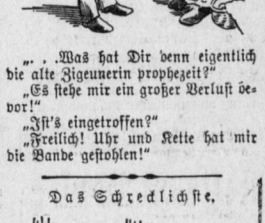
Sennen und Sennerei.

Sennen und Sennerei.
Flecken Trogen. Es war Sonntag Vormittag. Aus der Kirche lönte der Gemeindegang. Da will der Fremde einen „Appenzellerwiz“ provociren und sagt zu einem auf einem Gartenhag sitzenden Buben, nach der Kirche zeigend: „Du kleiner, warum brüllst denn dort drinnen die Kühe so laut?“ Worauf das Bubenkind erwidert: „Sie macheds allemal so, wann er frömds Ghal vorbi geht!“



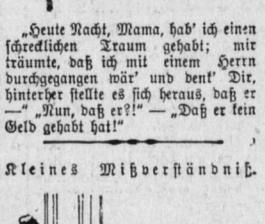
Eingetroffen.

Eingetroffen.
„Was hat Dir denn eigentlich die alte Zigeunerin prophezeit?“
„Es sehe mir ein großer Verlust bevor!“
„Ist's eingetroffen?“
„Freilich! Uhr und Reite hat mir die Bande gestohlen!“



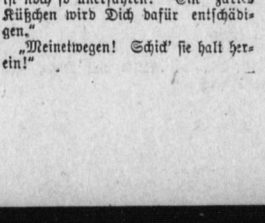
Das Schredlichste.

Das Schredlichste.
„Heute Nacht, Mama, hab' ich einen schredlichen Traum gehabt; mir träumte, daß ich mit einem Herrn durchgegangen wär' und den! Dir, hinterher stellte es sich heraus, daß er — „Nun, daß er?“ — „Daß er kein Weib gehabt hat!“



Kleines Mißverständnis.

Kleines Mißverständnis.
„Ach, lieber Karl, die neue Köchin hat den Braten anbrennen lassen — sie ist noch so unerfahren! Ein ganzes Rühchen wird dich dafür entschädigen.“
„Meinetwegen! Schid' sie halt her-ein!“



Das Schredlichste.