

Obwaldner Volksfreund.

Abonnement

(bei sämtlichen Post-Bureaux)

jährlich (franko durch die ganze Schweiz) . . . Fr. 5.—
 halbjährlich " 2.50
 bei der Expedition abgeholt jährlich " 4.20
 " " " " halbjährlich " 2.10

N^o. 64.

Sarnen, Samstag, 18. August

1906

Druck und Expedition:

Buchdruckerei Jos. Müller, Sarnen.

Telephon. Telephon.

Einrückungsgebühr für Obwalden.

Die einspaltige Beitzelle oder deren Raum . . . 8 Rp.
 Bei Wiederholungen 6 "

Für Inserate von auswärts

Die einspaltige Beitzelle oder deren Raum . . . 10 "
 Bei Wiederholungen 8 "

Gratis-Beilage:

Illustriertes „Sonntagsblatt“.

Inserate von Auswärts nehmen für uns entgegen die Annoncen-Expeditionen der Herren **Saasenstein & Vogler, Rudolf Mosse und Drell Häfeli & Cie.** in Bern, Zürich, Luzern, Basel, Lausanne, Genf, Berlin, Leipzig, Dresden, München, Hamburg, Frankfurt a. M., Straßburg und Wien. — **Union Schweiz.** Zeitungen für den Inseraten-Verkehr, Luzern.

Eine treue, verschwiegene und besonders anspruchslose Magd sucht Stellung.

„Wird nichts Rares sein, sonst hätte sie längst einen Platz!“ Von ihren Geschwistern haben schon gar viele Plätze, aber die Familie ist so groß, daß noch manche nachwachsen wird. Die Magd, die wir unseren Lesern bestens empfehlen können, heißt: Kochliste. Sie klatscht nicht, mault nicht und zerschlägt keine Teller; sie wartet ruhig in einem Winkel, bis man ihrer bedarf und leistet dann ebenso ruhig ihre guten Dienste.

Unsere verehrte Leserin wird ungeduldig; sie verlangt eine deutlichere Sprache, denn als besorgte Hausfrau und von der Mägdeplage heimgesuchte Dulderin möchte sie sich sofort diese Mustermagd dängen. Das soll ihr ermöglicht werden. Die Magd, welche wir so angelegentlich empfehlen, kann nämlich gekauft werden, ohne daß man einen etwa wegen Menschenhandel verfolgt. Man kann sich diese Magd aber auch selbst heranziehen.

Wenn du der Sache nicht recht traust oder nicht am besten bei Kasse bist, so tuft du das Letztere. Deine Magd wird sich dann nicht elegant präsentieren, aber ihre Dienste leisten, gerade wie eine Hübsche.

Kaufe Dir einen eisernen Kochtopf von etwa 1—2 Liter mit Deckel, der möglichst gut schließt. Dann nimm eine Mattaronifiste oder einen ähnlichen Kasten, der allseitig 10—20 Zentimeter weiter ist, als dein Kochtopf, versehen mit einem ordentlich schließenden Deckel. Nun verschaffe dir Schafwolle oder seine Holzwole, oder im Nothfalle auch wollene Lumpen. Von dieser Ware legst du zuerst auf den Boden einige Zentimeter hoch. Dann stellst du den Topf in die Mitte der Kiste und stopfst ringsum von der Wolle oder den Lumpen hinein, bis die Kiste mit dem Topf eben voll ist. Wenn man den Topf einige Stunden so stehen läßt, so bleibt nachher beim Herausnehmen derselben ein Loch, das man mit Flanell und dergleichen und mit Hilfe einer Satlernadel noch etwas ausfüllen kann.

Der Topf darf nun nicht bis an den Rand der Kiste reichen, denn er muß eben auch zugedeckt werden, so dick wie am Boden und ringsum. Zu diesem Zwecke stopft man Wolle, Watte und dergleichen in ein Rissen und legt es über den Topf, so dick, daß man die Kiste gerade noch schließen kann. Nun steht die Magd zu Deiner Verfügung.

Wenn du nun etwas kochen willst, das lange nicht weich wird, so lege es mit dem nötigen Wasser — aber nicht zu viel — in den Topf und lasse es 5—15 Minuten im Bratofen oder auf dem Feuer verkochen. Dann packe den Topf, ohne ihn vorher zu öffnen, schnell in die Kiste, verschließe dieselbe und stelle sie in ihren Winkel. Die im Topfe entwickelte Wärme wirkt nun weiter; sie kann nicht entweichen, weil die Lumpen oder die Watte als schlechte Wärmeleiter sie zurückhalten. Nach 1—2 Stunden — je nach Art und Beschaffenheit — ist der Inhalt in seiner eigenen Wärme weich geworden.

Diese Vorrichtung eignet sich sehr zum Kochen von Fleisch, Erbsen, Reis, Obst und verschiedenen Gemüsen, die etwas zäher sind. Eine Hausfrau, die Zeit und Brennmaterial sparen will, kann schon während oder nach der Bereitung des Frühstückes einen Teil oder das ganze Mittagessen verkochen, um es in der Kiste gar werden zu lassen.

Damit aber diese Magd ihren Dienst nach Wunsch verrichte, muß man ihre Eigenheiten ausstudieren und sich in seinem Verhalten darnach richten. Eine Hausfrau wird hiezu um so eher sich entschließen, als sie ja die Wunderlichkeiten ihrer sonstigen Mägde auch erforschen und schonen muß. Diese Fräulein wechseln gar oft in ihren Launen; das tut Fräulein Kochliste (o, daß ich für sie doch einen feinen griechischen Namen wüßte!) nicht. Man muß herausprobieren, wie lange man die einzelnen

Lebensmittel vorkochen und wie lange man sie in der Kiste lassen muß, bis sie richtig gar gekocht sind.

Man rühmt dieser Kochart nach, daß durch sie die Eiweißstoffe viel weniger aus dem Fleisch und ähnlichen Nahrungsmitteln ausgesaugt werden, als durch das gewöhnliche Kochen.

Unsere verehrten Leser werden wohl verwundert sein, daß wir bereits eine Spalte vollgeschrieben und nur vom Essen aber nichts vom Trinken erwähnt haben.

Es kommt noch. Denn gerade gegen das Trinken, nämlich das Trinken geistiger Getränke möchten wir unsere Magd, die Kochliste, in den Kampf führen. Leuten, die wegen dringender Arbeit nicht recht Zeit haben, etwas Rechtes zu kochen und darin einen Grund finden, die geistigen Getränke als Ersatzmittel einer richtigen Ernährung zu verwenden, soll man eine Kochliste empfehlen oder noch besser anschaffen. Anstatt den Schülindern Bier oder Most und kalte Würste auf den Tisch zu stellen als Mittagessen, soll man ihnen die Speisen in einer solchen Kochliste warmstellen. Kärner, Streckenarbeiter der Eisenbahn, die zur Essenszeit nicht nach Hause kommen, Schiffsleute, kurz solche, denen es ermöglicht ist, das immerhin einige Kilogramm schwere Möbel mit sich zu führen, können sich so ein schmackhaftes, kräftiges Mittagessen verschaffen.

Man hat das gleiche Prinzip auch für die Konstruktion sogenannter Kantineinträger angewendet. Das sind Apparate, in denen man nicht kochen, sondern die Speisen nur warm halten will. Man nehme z. B. eine Militärgamelle und einen Blechkessel, der soviel Raum bietet, daß man noch ein ordentliches Quantum Watte oder Wolle um die Gamelle herum einstopfen kann. Das Uebrige ist aus dem Vorhergehenden klar. Die Speisen bleiben in einem solchen Apparat einige Stunden warm. Man stellt auch zwei ungleich große Blechkessel so, daß wenn man den einen in den andern hineinlötet, zwischen den beiden Böden und ringsum ein Zwischenraum von 5—10 Zentimeter bleibt. In den inneren Kessel werden nun die Schüsseln mit den Speisen gestellt und oben darauf ein Rissen mit Wolle gelegt. Die zwischen den Kesseln eingeschlossene Luft hindert nun als schlechter Leiter das Verflüchtigen der Wärme.

Wer davon überzeugt ist, daß eine prompte Versorgung mit schmackhaften und gesunden Speisen eines der besten Kampfmittel gegen den Alkohol ist, wird die von uns empfohlene Magd in seine Dienste nehmen und sie auch andern empfehlen.

Wer lieber eine elegantere Speisefiste will, ziehe entsprechende Handwerker zu Rate; sie werden ihm dieselbe auch mit zwei oder mehreren Töpfen und mehr oder weniger elegant herstellen, je nach Bedürfnis und Gebühretel.

„Volkswohl.“

Eidgenossenschaft.

Vom Simplon. Wie der „N. Z. Z.“ von gut informierter Seite mitgeteilt wird, sind auf der Simplonlinie große Verspätungen an der Tagesordnung. Seit Eröffnung des Simplons sollen die italienischen Staatsbahnen ein einzigesmal den Zug in Domodossola ohne wesentliche Verspätung den Bundesbahnen übergeben haben. Das Maximum der Verspätung war eine Stunde 52 Minuten. Ihre Ursache ist einfach die Schwäche des italienischen Lokomotivmaterials, dem es nicht gelingt, auch bei bescheidenem Verkehr und kleinen Zügen die Fahrzeit innezuhalten. Auch über die Verspätung der französischen Bahnenlagen die Bundesbahnen; sie betrage meistens ein schwache halbe Stunde bei ihrer Ankunft in Pontarlier und überschreite an einzelnen Tagen häufig eine Stunde. Hier liegt die Schuld an dem starken Verkehr auf der Linie Paris-Dijon. So ist es Aufgabe unserer Bundesbahnen, auf der 257 km messenden Strecke Pon-

tarlier-Domodossola die stundenlangen Verspätungen möglichst zu verringern. Zu diesem Zwecke ist die fahrplanmäßige Geschwindigkeit der Züge von 75 km im Verspätungsfall auf 90 km erhöht worden. Ferner wurden zur Bewältigung des starken innern Verkehrs die Hauptzüge verdoppelt, so daß der Vorzug zur fahrplanmäßigen Zeit fährt. Bei mehr als 20 Minuten Verspätung warten die innerschweizerischen Anschlüsse den zweiten Hauptzug nicht mehr ab — ein Verfahren, das man ruhig auch in Pontarlier und Domodossola zur Anwendung bringen sollte. Der elektrische Betrieb hat sich als ein retardierendes Moment erwiesen. Die elektrischen Lokomotiven können bei schweren Zügen 40 km Stundengeschwindigkeit nicht gut überschreiten. So können sie zwar den Fahrplan einhalten, aber keine Verspätungen einholen. Mehr als eine halbe Stunde läßt sich zwischen Brig und Lausanne überhaupt nicht ersparen. Mit Dampf werden die Züge nur dann geführt, wenn eine Lokomotive ohnehin zwischen Domodossola und Brig eine Dienstfahrt machen muß. Der am stärksten belastete Zug wird mit Dampf und Elektrizität betrieben, was ihm eine Geschwindigkeit von 70 km im Tunnel gibt.

Finanzlage der Kantone. Einem Berichte des H. Dr. Steiger in den „Basler Nachr.“ entnehmen wir, daß der Staatshaushalt der Kantone gegenüber früheren Jahren eine erhebliche Besserung aufzuweisen hat. Nach den Ausführungen des schweizerischen Finanzjahrbuches pro 1905 ist nach sieben Jahren Defizitwirtschaft sogar ein Ueberschuß aller kantonaler Staatsrechnungen von 1,734,370 Fr. zu verzeichnen, gegenüber einem Voranschlag von Fr. 6,850,713 Defizit.

Seit 1897 haben sich die Einnahmen und Ausgaben von Bund und Kantonen annähernd um einen Drittel vermehrt:

	Kantone		Eidgenossenschaft	
	Einnahmen	Ausgaben	Einnahmen	Ausgaben
	Mill. Fr.	Mill. Fr.	Mill. Fr.	Mill. Fr.
1897	105,718	105,026	91,556	87,317
1900	121,038	121,646	101,033	102,758
1905 ca.	141,500	ca. 139,750	129,303	116,716

Dem Bund ist es vermöge der anhaltend starken wirtschaftlichen Entwicklung und dem damit zusammenhängenden Anwachsen der Zolleinnahmen viel leichter geworden, wieder große Rückschläge zu halten. Die Zölle sind seit 1897 von 46,8 Mill. auf 63,5 Mill. 1905 gestiegen. Die Kantone bekamen die wirtschaftliche Hausse allerdings auch zu spüren in dem Anwachsen der Steuerkapitalien. So ist das Vermögenssteuerkapital von 1900 bis 1905/06 um 1000—1100 Mill. Fr. in die Höhe gegangen, was für den kantonalen Fiskus verschiedene Millionen Mehreinnahmen bedeutet.

Das Jahr 1905 mit seinem Vorschlag von 1,7 Mill. laut Finanzjahrbuch bildet voraussichtlich einen neuen Abschnitt nach einer Zeit des harten Kampfes. Wenn einzelne Kantone für gut befunden haben, für 1906 wieder große Rückschläge in Aussicht zu nehmen, so will das nicht viel sagen, steht doch der Voranschlag von 1905 und das wirkliche Ergebnis um 8 1/2 Mill. auseinander. Natürlich kann die momentan günstige Finanzlage der Kantone nur aufrecht erhalten werden, wenn große Vorsicht und Sparamkeit in Botieren von neuen Ausgaben beobachtet wird, sonst braucht es nicht viel, um in die alte Misere zurückzufallen.

Eidgenössisches Schützenfest 1910. Der Zentralvorstand der vereinigten Schützengesellschaften der Stadt Bern hat einstimmig beschlossen, der Delegiertenversammlung, welche darüber endgültig zu beschließen hat, den Antrag zu stellen, sich um die Uebernahme des eidg. Schützenfestes im Jahre 1910 zu bewerben. Der Antrag wird zweifelsohne einstimmig zum Beschluß erhoben werden.

Die Schweiz. Landesbibliothek hat soeben ihren