

Eine kaspere Frau.

Criminalroman von Frederik Wiels.

(6. Fortsetzung.)

Eines Tages, kurz nach dem Empfang von Davids Epistel — denn Brief konnte man seine Zufahrt doch nicht nennen — äußerte Isabella den lebhaften Wunsch, einen Empfangsabend zu veranstalten. Lady Arabella setzte sich hin, schrieb an ihre Bekannten eine Unzahl Briefe, in denen sie von der Schönheit, der Lieblichkeit, der liebenswürdigen, dem Geist und dem Reichtum ihrer neuverordneten Freundin, der lieben Frau Cope, nicht genug zu erzählen wußte. Das amüsierte die „Gesellschaft“, sie wurde auf diesen neuen „Stern“ neugierig und Neugier ist beim Weibe die Haupttriebfeder ihrer Handlungen. Man beantwortete die Einladung meist zustimmend, und Arabella strahlte vor Freude. Isabella fügte der Liste noch ein halbes Duzend Namen hinzu, darunter denjenigen David Trephers; im Uebrigen überließ sie das ganze Arrangement ihrer „Freundin“. Diese engagierte einen beliebigen Mariton, sowie einen französischen Zauberkünstler, der gerade durch seine Trias in ganz London vor sich herum machte, und gab dem Major-domus Gemer freie Hand bezüglich des Buffets; alles Uebrige mußte man dem Zufall überlassen.

Und der Zufall wollte es, daß Cope gerade seine schlimmsten Launen hatte, denn eine Lage begann ihm nachgerade unerträglich zu werden. Er fand sich von einer Reihe ihm nicht nur unerwarteter, sondern auch ganz neuer Umstände umringt, die ihn der Raserei nahe brachten. Er hatte gehofft, Isabella den Meister zu zeigen, und mußte nun wahrnehmen, daß ihm dies nicht gelingen sollte.

In der Hoffnung, sein Ziel bald zu erreichen, hatte er sich herbeigelassen, diesen Jakobus um sich zu dulden. Er ließ ihn zwar oft genug seinen Haß fühlen, indem er sich durch Flüche und fogar Zärtlichkeiten Luft machte; aber Jakobus war nun einmal das einzige Weibchen, durch das er von den Vorgängen in dem Haushalte Kenntnis erlangen konnte. In den ersten Tagen vermochte er nur schwer der Versuchung zu widerstehen, diesen unausstehlich feinen und correcten Menschen vor die Thüre zu setzen, der ihn mit seinen zudringlichen Dienstleistungen um seine Unabhängigkeit zu bringen drohte, aber er widerstand sowohl dieser Versuchung als auch der, sein altes Wanderleben wieder aufzunehmen. Josua Cope war gewöhnt, durchzugehen, was er sich vorgenommen hatte, und wollte auch Isabella gegenüber nicht den kürzeren gehen. Er lauerte nun auf eine passende Gelegenheit, um seinen Trumpf auszuspielen zu können. Freilich sah er bald ein, daß es mit einem ebenbürtigen Gegner zu thun habe, aber vor den Augen der Welt wollte er seine Niederlage nicht eingestehen; deshalb blieb er im Hause und ließ sich fogar ein Rauchzimmer einrichten.

Durch Jakobus hörte er von der neuen Hausgenossin Lady Arabella und auch, daß seine Frau einen Empfangsabend für Mittwoch, den 17. plane. Das gab ihm zu denken. Er zog sich in's Rauchzimmer zurück, laute an seinen Räder, pöffe eine Cigarre nach der anderen, trank Rum und plante Böses. Die Stunde der Rache hatte geschlagen. Mochte Isabella auf ihrem Schen beharren, er würde schon Mittel und Wege finden, ihr das Leben ebenso zu verbittern, wie sie ihm. Sie mußte noch nicht wissen, Josua Cope sahig war, wenn man ihn reizte!

Am 17. Morgens bemerkte Jakobus beim Ankleiden seines Herrn, daß dieser ungewöhnlich guter Laune sei, über das Wetter, den Stand der Saaten plauderte und den Glanz seiner Schuhe lobte. Jakobus freute sich schon, daß es ihm bereits gelungen sei, den Willen zu gähnen. Er kamne eben die Natur der wilden Bestien nicht.

„Ist Frau Cope zu Hause?“ fragte Josua plöblich.

„Ja glaube schon.“

„Ich möchte sie gern sprechen. Doch nein — lieber nicht. Sie werden ihr nach dem Frühstück eine Wochschäft überbringen. Sie frühstückt doch wie gewöhnlich auf ihrem Zimmer?“

„Zu Befehl, Herr Cope.“

„Sie werden meiner Frau ausrichten, daß ich sie grüßen lasse und sie gegen drei Uhr zu einer längeren Spazierfahrt abholen werde. Zum Diner habe ich heute zwei Freunde eingeladen. Verstanden?“

„Jawohl!“ entgegnete Jakobus ruhig. Die beunruhigende Wochschäft hatte nur ein leichtes Zittern seines linken Lippenrandes hervorgerufen.

„Wiederholen Sie die Wochschäft!“ befahl Cope, der das bemerkt hatte, beschämt.

Jakobus that, wie ihm befohlen worden. Er sagte, daß eine Kastrapötze im Anzuge sei, und war höchlich erkrankt über die Gleichgültigkeit, mit der Isabella die Nachricht aufnahm. Sie hörte ihn ruhig an und bat ihn, seinem Herrn zu sagen, daß sie sowohl zur Wochschäft als zum Empfang seiner Gäste bereit sein werde. Raum hatte sich die Thür hinter ihm geschlossen, als die beiden Damen verstand anfangs die Situation nicht und ärgerte sich bloß über die Rücksichtslosigkeit Copes. Isabella lächelte sie jedoch bald auf:

„Meine Liebe, die Sache ist einfacher, als Sie glauben. Die beiden Freunde — ich meine mit sehr verdächtig, denn ich fürchte, daß es sich da nicht um wirkliche Gentlemen handelt und mein Mann uns nur blamieren will. Er muß von meinem Empfangsabend gehört haben.“

„Was gebeten Sie also zu thun?“ fragte Lady Arabella ernst.

„Ich weiß nicht, denn ich fürchte ja im Dunkeln. Um sich keiner Blamage auszuliefern, wird es am besten sein, all' den Eingeladenen sofort zu telegraphiren, daß ich plöblich ernstlich erkrankt sei und heute nicht empfangen könne.“

„Da weiß ich besseren Rath — Sie empfangen einfach in einem anderen Hause. Wir wollen Ihren Mann übertrumpfen“, entgegnete Lady Arabella.

„Wie wäre das möglich?“ rief die unerfahrene Isabella.

„Wollen Sie mir freie Hand lassen? Sie sollen sehen, daß ich Alles befehlen werde.“

Isabella nickte. Lady Arabella klingelte und befahl dem eintretenden Diener, den Wagen so rasch als möglich vorfahren zu lassen. Was ein Streitwort durchmachte sie das Boulevard, um ihren Kriegerplan auszuführen.

„Jetzt ist's halb elf, bis in ein Uhr werden alle meine Freunde telegraphisch verständigt sein, daß Sie insolge eines gelegten Gastobstes heute nicht in ihrem Salon empfangen können, sondern Ashpton Square No. 2. Das ist nämlich das Haus meiner Cousine Lady Pomfrey, die momentan am Nordpark weilt und mich ermächtigt hat, in ihrer Abwesenheit ihr Haus als das meine zu betreten.“

„Vortrefflich!“ Lady Arabella. Sie sind ein Engel!“ rief Frau Cope erfreut und begleitete sie zu dem Wagen, ihr gern alle Anordnungen für den Abend überlassend.

Während Lady Arabella in Ashpton Square ein Heer von dazu angeordneten Dienern, Blumenhändlern und Decorateuren in Bewegung setzte, fuhr Frau Cope mit ihrem Mann, aus dem Wagen, wo sie sich in der Begleitung der Kutscherin auf zwei Stunden. Als sie wieder zu Hause anlangte, fragte Isabella mit erbeuchelter Gleichgültigkeit:

„Wer sind die Freunde, die heute bei uns dинiren sollen?“

„Toms und Shorter.“

„Wer und was ist Herr Toms?“

„Mein alter Freund.“

„Und Herr Shorter?“

„Ein zweiter Freund.“

„Ich werde die Herren im Salon empfangen; sollten sie mit oder nicht gelangen, dann werden sie mich schon entschuldigen, wenn ich mich zurückziehe. Ich bin gewöhnt, in meinem Vertheil wählend zu sein.“

„Cope vernahm dies, wie am Tage seiner Werbung. Dieses Weib ahmte eine Wölfe, der man sich beugen mußte. Die Gesellschaft ging nicht nach seinem Sinn.“

„Toms traf pünktlich ein. Eine unerwartete alte Theerjude mit einem weißlichen Gesicht sah durch die Einlabung sehr geschnitten zu fühlen, denn er hatte sich extrafein herausgegeben. Ein lauberes Flanellhemd, eine blau- und weiß-gestreifte Weste, eine Bodenjade und ein gellrother Schlips bildeten seine Gesellschafts toilette. Sein sonnenverbranntes, gutmüthiges Gesicht strahlte förmlich vor Freude.“

„Da bin ich, alter Knabe!“ grüßte er, als Cope ihm entgegenkam.

„Siehst Du, Toms läßt Dich nie im Stich, auf ihn kannst Du Dich verlassen.“ Wir haben nicht vergebens fünfzig Jahre an derselben Leine gezogen, Knabe!“

Im Salon wurde der lebhafteste Rauf mit ruhigem Ernst von Isabella, die sofort sein Herz eroberte, empfangen.

„Ich freue mich, Sie kennen zu lernen, Mylord!“ sagte Toms salutarisch mit gedämpfter Stimme.

„Ich heiße Sie willkommen, Herr Toms, und hoffe, daß Herr Cope Ihnen bereits gesagt hat, daß ich heute verhindert bin, mit den Herren zu sprechen.“

„Mein, meine Dame, er hat mir nichts gesagt und es thut mir sehr leid. Sie sind bei Tische zu sehen, sehr leid.“

„Fügte er mit einer tiefen Verbeugung hinzu.“

Cope, der seinen Freund mit höchstem Genuß vorgeföhrt hatte, da er sich viel Vergnügen von dem Entgegen seiner Frau versprach, wurde sehr mißvergnügt, als er sah, mit welchem Akt sie sich aus der Hofstube zog, und wie sehr sie Toms imponierte.

„Ich bin bei einer Freundin eingeladen“, wandte sie sich an Cope, der sich wiederum vernichte. Wergentlich kam er zu dem Bewußtsein, daß er sich zu viel verbeuge, Isabella gegenüber immer mehr an Halt verliere und von ihr in den Hintergrund gedrängt werde. Er, der gewöhnt war, seinen Willen um jeden Preis durchzusetzen, mußte sich dem dieses merkwürdigen Weibes, dessen Kräfte er unterschätzt hatte, fügen. Das war eine für ihn beschämende Thatsache.

Die Herren werden auch unangenehm sein, wenn sie allein bleiben.“ wandte sich Isabella an Toms mit einem lebenswichtigen Lächeln, das ihm den Kopf vollends verdrückte.

„Das ist der stolze Tag in dem bewegten Leben Nathan Toms, meinen Kameraden in einem solchen Hause als Hausherrn zu sehen, und an der Seite einer solchen Hausfrau!“ rief die Theerjude außer sich vor Rührung.

Isabella wurde durch den Eintritt Shorters jeder weiteren Antwort überhoben. Sie moß ihn mit einem durchdringenden Blick von oben bis unten anschauen und sagte mit stolzem Kopfnicken: „Ich wünschte den Herren eine angenehme Unterhaltung. Bitte, mich zu entschuldigen.“

Ohne sich weiter um die Gesellschaft zu kümmern, verließ sie den Salon und begab sich sofort in ihr Ankleidezimmer, um sich für ihren Empfangsabend umzukleiden. Ein elfenbeinfarbiges Brautkleid mit langer Schleppe sollte ihre Reize durch vollkommene Geltung bringen. Isabella er-

kannte sich kaum, als sie in voller Toilette vor dem Spiegel stand, und lächelte zum ersten Male seit ihrer Verheirathung mit Cope. Sie war mit sich zufrieden.

Mittlerweile führte Cope seine Gäste zu Tisch. Das Menu war vortreflich, die Bedienung tadellos, alle die Freunde Copes fühlten sich nicht weniger als befragt. Die Zahl der Gänge und die vielen Weingläser und Bestände verwirrten sie. Auch waren sich Toms und Shorter gegenfeitig unsympathisch, woraus der erstere tiefes Gefühl machte und es den letzteren deutlich fühlen ließ, indem er erklärte, daß er es nicht leiden könne, wenn Leute, deren Lebenslauf kein besonders moralischer sei, durch priesterhafte Kleidung und heuchlerische Mienen ihre Willkür glauben machen wollen, daß sie Zugewandte seien. Diese scharfe und anzügliche Kritik lächelte Shorters Zunge.

„Ja, ein Haifisch soll ein Haifisch sein und nicht die Hülle eines Weisfischens annehmen. Pfui über solche Heuchler!“

Im Laufe der Mahlzeit, nachdem er bereits verschiedene Sorten Weins hinter die Krabatte gefassen, begann Toms von früheren lustigen Zeiten zu sprechen, da er und sein „lieber Genosse Cope“ zusammen Schmäugel trieben, wovon auch die rote Narbe in Josuas Antlit Zeugnis ablegte.

„Das waren andere Zeiten, was, Kameraden? Wir Achundvierziger, wir wissen, was leben heißt! Wir hatten noch Courage, es mit dem Teufel aufzunehmen. Die heutigen Menschen haben Buttermilch fast Blut in den Adern. Lauter Heuchler und Strohpuppen, Schiffe mit Scheinbierglasten Masken! Pfui, wie ich diese Bande hasse!“ rief er mit einem bezeichnenden Blick auf Shorter, der in sich zusammenfiel und es nicht wagte, von seinem Teller aufzusehen. Diese Freiheit brachte die aufzukommende Theerjude vollends aus dem Häuschen, und er stieß tief mit seinem Kopf auf den Boden und brüllte, trotzstoh im Gesicht, den Argenten an:

„Was wissen Sie von dem wilden Jahre 48? Solche Leute hätte man einfach zu viel zerlampst. Oder sollten Sie vielleicht, vor Shorters war? Woher sollten Sie das wissen? Aber ich und mein Freund Cope, wir sind andere Leute, wir haben dem Teufel selbst ein Schnippchen geschlagen, ja, das haben wir!“

Cope lächelte vor dem Tische während das gesunde Wein feines alten Kameraden an, aber dieser bemerkte es nicht oder wollte es nicht bemerken, denn er fuhr in seinen Ruderinnenraum mit nur noch lauterer Stimme fort:

„Sie wissen auch nicht, wer Omah war! Wie könnten Sie auch! Im Jahre 48 sind Sie noch nicht einmal in den Windeln gelegen! Sie sind ein ganz grünes, unerschrockenes Huhn im Vergleich zu uns...“ Shorters Zeiten, das waren Zeiten, die einen ganzen Mann baruchten und nicht solche Hafensüße mit heiligen Mienen und verdröhnten Augen... Hahaha! Wenn Sie wüßten, was ich und Cope wissen, würde Ihnen das Herz vor Schreck in die Schuhe fallen... Freund Omah könnte auch manches erzählen —“

Cope sah wie auf Kohlen, und da er fürchtete, sein angepöbelter Spiegelgelle könnte manches verathen, was Shorter nicht zu wissen brauchte, hob er einfach die Tafel auf. Auch war die Stunde, wo Isabellas Empfang beginnen sollte, schon längst vorbei, ohne daß sich im Hause das mindeste gerührt hätte. Er dachte auf jeden Fall nicht in der Halle. Ein, zweimal im Laufe des Abends hatte er Wagen vorfahren und den Klopfer in Bewegung setzen gehört, aber dann war es wieder still geworden. Er wurde nicht klug aus der Geschichte und wagte es doch nicht, sich bei Jakobus zu erkundigen, denn er ahnte, daß Isabella seine Schritte durchschaut und ihn überlistet habe. Er hatte Angst, zu hören, daß er neuerdings Flucht gemacht habe und vor einem schwachen Weibe den kürzeren ziehen müßte. Um seine unheimlichen Gedanken zu verdrängen, trank er mit seinen Gästen um die Wette Rum und kühlte sich in die Raucherwolken, aber vergeblich. Uebige Gedanken fuh zudringlich wie Fliegen. Schließlich verabschiedete er seine Freunde und begab sich zu Bett.

Am diese Zeit ging es in Ashpton Square 2 hoch her, und Lady Arabella feierte Triumph. Die meisten der Eingeladenen waren erschienen und sprachen voll Bewunderung von der Gastgeberin, die sich wie eine Dame von Welt benahm und in ihrer stolzen Gesellschafts toilette wie eine Prinzessin vom Gestir ausstrahlte. Man fand an dieser ersten Soire nichts auszuweisen und unterließ sich nicht zahlreich vertreten. Der Abcordnet von Buckton hatte seine Einladung erhalten und war auch nicht erschienen; dagegen sah man viele Herren und Damen, die sonst nur in hoch aristokratischen Salons verkehrten. Die Urfache ihres Hieherseins war nicht große lauterer Art, aber Lady Arabella kannte ihre Leute und hatte sich nicht verrednet. Den eigentlichen Zweck der heutigen Soire ahnte freilich auch sie nicht. Es fiel ihr gar nicht ein, zu denken, daß die Veranlasserin etwas anderes vor Augen haben könnte, als von der vornehmen Gesellschaft anerkannt zu werden und darin als „Star“ zu glänzen.

David Trepher kam sehr spät. Die Einladung hatte ihn beunruhigt; sie eröffnete ihm Möglichkeiten, vor denen er zurückschreckte. Seine Einbildungskraft gaultete ihm allerlei Trugbilder vor. Die wenigen Zeiten, die ihm Arthur als Antwort Isabellas über-

bracht hatte, erklärten sofort allen Jörn in ihm und erwideten den Entschluß, der Nerven zur Seite zu ziehen, die so schändlich hintergangen worden war. Seine Leidenschaft für Isabella erwachte mit erneuter Kraft, und ein bitterer Haß gegen die Urheber ihres Unglücks bemächtigte sich seiner. Nach langen Erwägungen entschloß er sich endlich, ihrer Einladung Folge zu leisten. Am Laufe des Abends näherte er sich ihr in einem Moment, wo sie allein war. Nur mit Aufbietung seiner ganzen Selbstbeherrschung gelang es ihm, seine Bewegung zu unterdrücken. Ein Glid, daß sich Lady Arabella am anderen Ende des Saales befand, denn sonst hätte sie eine „Entdeckung“ gemacht, was sie ja so gern that. Als Trepher Isabella die Hand reichte, stieg ihr eine heiße Blutwelle in's Gesicht und sie zitterte am ganzen Körper; nur mit Mühe vermochte sie ein Willkommens zu lächeln.

Schmerz, Elend und Verzweiflung waren vergessen und im Moment dachte Trepher gar nicht daran, daß ein unüberwindliches Hindernis sie trennte. Er füllte sich unaussprechlich glücklich, von ihr eingeladen und so begrüßt worden zu sein, wie er früher beglückt worden war. Sie hatte zwar nur wenige Worte gesprochen, aber der Ton mochte ja die Musik.

„Ich muß Sie sprechen, bevor Sie gehen, wovon Sie in der Nähe“, flüsterte sie ihm rasch zu, ob Lady Arabella, die sie beobachtete, sich ihr nähern konnte. Trepher verbeugte sich und schloß sich dann in der Nähe stehenden Gruppe an.

„Wer ist der Herr, mit dem Sie sprechen sprachen, meine Liebe?“ flüsterte jetzt Lady Arabella. „Ein merkwürdig interessanter Kopf! Sie glauben gar nicht, wie unschätzbar es ist, solche Freunde zu besitzen. Wollen Sie mich nicht dem Herrn vorstellen?“

Isabella nickte David herbei und stellte ihn ihrer „Gönnerin“ vor, diese machte aber ein so ernstes Gesicht und verbeugte sich so tief und kühl, daß er nicht abnen konnte, wie nett sie sich vorhin über ihn ausgesprochen. Er sagte einige Gemeinplätze und wollte sich wieder zurückziehen, aber Lady Arabella fragte ihn, ob er die „liebe Frau Cope“ nicht in den kleinen Saal führen wolle, wo sich gerade der französische Zauberkünstler produziere. Arabella war eine gewandte Dame und wußte immer, was sie that und sprach. So oft Jemand sie fragte, welches eigentlich Herr Cope sei, antwortete sie schlagfertig:

„Er ist gar nicht hier, denn er liebt die Gesellschaft nicht; er denkt nur an seine Gelübde, wie die meisten Kaufleute heutzutage.“

Der französische Zauberkünstler erregte die allgemeine Aufmerksamkeit, nur Isabella und David, die sich in eine kleine Ecke zurückgezogen hatten, sahen nicht, was auf der Bühne vorging.

„Erlauben Sie mir, Frau Cope, Ihnen zu versichern, daß ich Sie aus tieffester Seele beehere und daß Sie in jeder Beziehung über mich verfügen können“, flüsterte David.

„Nei! Ich hab davon überzeugt. Morgen fahre ich mit meiner Mutter zu längerem Aufenthalt nach Brighton und werde täglich während des Concerts auf dem Pier spazieren gehen... Ah, sehen Sie doch, das ist ein geschicktes Kunststück! Wie entzückt die Gäste alle scheinen!“

Sie hatte keine Ahnung, was der Zauberkünstler dort oben machte, aber sie freute sich, daß er die Aufmerksamkeit der Gesellschaft auf sich lenkte. Sie burste mit ihrem ersten Empfangsabend zufrieden sein. Es war schon sehr spät, als sich die letzten Gäste entfernten und auch die beiden Damen nach Hause fahren konnten.

Am nächsten Morgen erhielt Cope von seiner Frau ein Billet, in welchem sie ihm mittheilte, daß sie mit ihrer leidenden Mutter auf längere Zeit nach Brighton gehe, wo sie dieselbe Wohnung gemietet habe wie kürzlich. Herr Cope werde diesmal nicht dort sein, dagegen werde Herr Cope ein Zimmer zur Verfügung, die Dienerschaft sei bereits verständigt.

Cope wühlte förmlich, nachdem er den Brief gelesen. Auf welche Ideen wurde diese Frau im Laufe der Zeit noch verfallen! Mühte er sich denn etwa ihren Raunen fügen — er, der hoffte hatte, daß die Wäcker in seinen Händen sein werde? Seine Rage wurde geradezu unerträglich, dem mußte ein Ende gemacht werden. Am besten, er zog sich für einige Zeit nach Halifaxen zurück. Dort konnte er wenigstens an den denkwürdigen Nagelschmieden seinen Zorn auslassen und sich über einen neuen Plan klar werden. Isabella mußte früher oder später zu Kreuze ziehen — das stand bei ihm fest. Eine Stunde nach Empfang ihres Briefes befand er sich bereits auf dem Wege nach seiner Nagelschmiede.

Das Leben der armen Nagelschmiede war ein Martyrium. Sie wohnten in einer unfruchtbaren, tablen Gegend, wo weder Bäume noch auch ein Grashalm gedeihen konnten. Nichts als Gestein und Felsen, die ganze Landschaft lag in grauer. Die Sonne, diese Lebensspenderin, wurde den Menschen — wenn die abgezehrten, bleichen Gesichter mit den rotthgrünen Augen diesen Namen verdienen — auch zur Qual, denn sie blendete ihre von Eisenlaub und Feuerhige geschwunden Augen. Nur die Nacht, die sonst so gesüßte Nacht, war ihre Freundin, denn da konnten sie ihre übermüdeten Glieder ein wenig ausruhen und ihr übermenschliches Elend vergessen.

Josua Cope freute sich darauf, wieder den Nemand den Herrn zeigen zu können und bei den Nagelschmieden seine

gefundene Selbstachtung zurückzugewinnen. Er brauchte ein Tonikum, denn Josua füllte sich nur dort stark, wo er nach Herzenslust quälen und den Menschen das Mar an den Knochen pressen konnte. Daß die Nagelschmiede seine Sklaven waren, die sich seiner Peitsche fügen mußten, weil sie Brod brauchten, wußte er nur zu gut. Aus Furcht, daß sie übermüthig werden könnten, ließ er sie nur das zum Leben Unerlässlichste verdienen. Die Vermissten wurden geboren, um sich für Cope zu schinden und dann zu sterben.

Den meisten Menschen erscheint das Leben begehrenswürdig und sie klammern sich daran, und doch giebt es in dem Lande des Ueberflusses und der Größe, in dem vielbesiedelten England, Tausende und Abertausende, die nur eine überwältigende Macht kennen — Verfall und Tod. Vom Tage ihrer Geburt an ist ihr Leben nichts als ein bitterer Kampf gegen diese Macht; sie kämpfen gegen die Kälte, um nicht zu erfrieren, und gegen den Hunger, um nicht daran zu sterben, und schließlich um endlich werden sie doch ein Opfer derselben. Das Leben erscheint ihnen als eine furchtbare Wüste mit unangenehmen Gefahren, der Tod als ein freundlicher Erlöser von allen irdischen Qualen. Kann man von diesen Ausgekauften der Menschheit Liebe, Glauben und sanfte Regungen erwarten, wenn schon die kleinen Kinder keine Zeit zum Weinen, noch weniger aber zum Lachen haben? Wenn sie vom Tage der Geburt bis zu ihrem Tode gegen Hunger und Kälte ankämpfen müssen, nichts als das trostlose Elend in allen Seiten beschauen können und nicht wissen, was Glück ist? Was darf man von einem Wesen erwarten, das in einem Korb neben einer Nagelschmiede geboren ist, vom ersten Athemzuge an nichts als Kohlenstaub einathmet und seinen Lungen ein Atom reiner, gesunder Luft zuführen kann? Solche Geschöpfe werden unter dem Stern der Vernichtung und des Nebels geboren, sie kämpfen und wissen nicht für was, denn „das sonnige, wonnige Märchen vom Glück“ ist ihnen nicht einmal dem Namen nach bekannt. Ihr höchstes Ideal ist Ruhe und satter Magen, aber wie selten erreichen sie dieses „Ideal“.

Gopes Nagelschmiede war ein düstere Gebäude. Vor langer, langer Zeit mochte es vielleicht ein freundlicher Farmhof gewesen sein, heute aber war es eine Höhle mit all ihrem Qualim. In der Nähe befanden sich noch einige verfallene Hütten — die Wohnungen der Arbeiter. Ueberall Schmutz und Ruch!

Josua Cope stand in der Thür eines schmalen, niedrigen, langen Arbeitssaales, rauchend, die Hände in die Säcke zählend.

Ebenzer Mary machte einen eigen thümlichen Eindruck. Sein runzeliges Gesicht war wachsig; seine langen Waden waren wohl weit gewaschen, wenn sie es in dieser Umgebung von Schmutz und Eisenstaub hätten werden können; seine Augen gaben zu denken. Man hätte sie farblos nennen können, wenn nicht die aus ihm uner-messlichen Tiefen funkelnde gelbe Farbe. Sein vom Alter und Rheumatismus gebeugter Körper bewegte sich nur mühsam, mußte aber einst recht stattlich gewesen sein. Er trug ein dunkles dünnes Hemd, die Arme bis über die Ellenbogen aufgerollt, gestickte Weintücher, deren ursprüngliche Farbe man nicht zu erkennen vermochte, und einen alten, zerfetzten Sack als Schürze. Die Hände steckten in schweren Lederhandschuhen.

„Niemand erlaubt Sie hier, Herr Cope“, sagte er mit zitternder, schwacher Stimme. „Ich bin nur ein dummer Mensch, der leider nichts gelernt hat, aber ich bin ein ehrlicher Mensch, der die Regel genau abwägt und den Preis macht.“

„Und lägen“, lautete die leutselische Antwort.

„Mein, Herr Cope, das kann ich nicht!“ rief der Alte aufschreckend und seinen Beugner mit einem verächtlichen Blick messend. Im nächsten Augenblick lief er wieder in sich zusammen und sein Auge blinzelte klump und ausdruckslos in's Leere wie vorhin. Mit den gleichmäßigen Bewegungen eines Strudels fuhr er fort, die Säcke mit fertigen Nägeln zu füllen.

Cope rachte gemüthlich weiter; es machte ihm Spaß, den alten Mann zu quälen.

„Ich höre, daß eine neue Nagelschmiede hier errichtet werden soll“, begann er nach einer Weile.

„Keine Nagelschmiede, sondern eine große Fabrik, wo die Leute ihre Arbeit gut genug bezahlt bekommen werden, um ihre Familien zu erhalten“, antwortete Ebenzer erregt.

„Das wird sich erst zeigen“, brummte Cope.

„Eine Fabrik, die so gut und geräumig erbaut wird, daß die Arbeiter, ohne ihre Gesundheit zu schädigen, sich den ganzen Tag darin aufhalten können und wo sie auch für ihre Familie ein Heim bekommen“, fuhr der Alte eifrig fort.

„Was ist ein Heim, Neß?“ fragte Cope erboht.

„Ein Heim ist ein Platz, wo man die Neugeborenen warden und pflegen kann und wo die Alten, bevor sie sterben, ihren Kopf in Ruhe niederlegen können. Ein Heim ist ein Platz, wo ein Christenmensch glücklich leben kann, wo die Kleinen und Großen im Sommer nicht zu erfrieren und im Winter nicht zu erfrieren brauchen, wo man ein trodenes Bett und einen guten Ofen hat“, sagte der Alte. Dabei schaute er seinen Augen. Man hätte sich in diesem Moment vor ihm fürchten können.

„D“, grunzte Cope, „und wer baut denn dies Paradies?“

Ebenzer trug erst einen vollen Sack in's Magazin; als er zurückkam, antwortete er:

„Ein Fremder, ein alter Herr, Epibher heißt er, aber er selbst war noch nie hier. Ja, ein Fremder, ein Fremder“, murrte der Alte, indem er sich wieder eifrig an seine Arbeit machte. Mittlerweile brach die Dämmerung herein; Cope stand noch immer an den Thürpfosten gelehnt und dachte an seiner Eigarre, dabei sein Auge von dem fleißigen Ebenzer wendend, der ihm wie ein Gespenst blinkte. Plöblich ließ er einen wilden Fluch aus, denn es kam ihm in den Sinn, daß aus der Mithteilung des Arbeiters ein Vorwurf und eine Kritik heraus gelauene. Das brauchte er nicht zu dulden. Cope verfluchte den Fremden, Ebenzer und die ganze Welt.

„Sie können fluchen und fluchen, Josua Cope, Sie können Ihre Seele bestelen, so viel Sie wollen, aber Sie können den Tag der Vergeltung und Abrechnung nicht aufhalten! Ich arbeite hier Jahr um Jahr, Laq am Tag, als Jüngling, als Mann und als Greis, aber das ist kein Leben für einen Menschen nach dem Willen des Herrn. Josua Cope, der Tag der Vergeltung wird kommen, muß kommen, denken Sie daran! Der Herr wird Sie zur Verantwortung ziehen und die Flüche, mit denen Sie uns belassen, werden auf Ihre Rechnung gesetzt werden. Gott ist allwissend und gerecht, vergessen Sie das nicht, Josua Cope!“ rief der alte, gebrechliche Nagelschmiede mit klagernder, zitternder Stimme, nachdem er den letzten Sack gefüllt hatte, vor Cope stehen blieb.

„Nehmen Sie sich in Acht, Josua Cope, daß Ihr Maß nicht überläuft, voll, übervoll muß es schon sein, und dann kommt der Tag des Gerichts!“ Wut und Wachen werden gegen Sie zeigen und all die Gedelneten und Ausgelagerten. Gute Nacht, Josua Cope! Der Tag des Gerichts wird kommen, muß kommen; ich bin ein alter Mann, dem der Tod schon im Gesicht sitzt, mir können Sie nichts mehr anhaben und deshalb warne ich Sie. Hören Sie auf meine Stimme, der Tag des Gerichts ist näher als Sie dieses „Ideal“.

Mit seinem zerfetzten Rod unter dem Arm entfernte sich der Greis. Zu Hause fand er seine Familie noch in vollster Arbeit. Seine einzige Tochter, eine Wittwe, hämmerte an einer glühenden Eisenstange, aus der sie Hufeisen nagel schmiehte; seine Entel, noch ein halbwichsiges Mädchen und ein Junge, waren mit ähnlicher Arbeit beschäftigt, während ein verträpelter, kleiner Knabe den Blasebalg bearbeitete.

Spät in der Nacht pilgerte Josua Cope zu der weit außerhalb des Orts erbauten neuen Nagelschmiede und da sein Wäcker ihn daran hinderte, konnte er sich das nach den neuesten Grundsätzen der Hygiene und der Arbeitserparnis errichtete große Etablissement in aller Ruhe anschauen. Zu seiner Wuth bemerkte er, daß all die für die verschiedensten Nagelarten errichteten Schiedlen mittelst Dampfkraft betrieben werden sollten. Große, lustige Säle mit den verschiedensten Schutten und Sicherheitsvorrichtungen für die Arbeiter befanden sich in dem Gebäude, ebenso ein Speisesaal, daneben eine Waschkabine mit mehreren Lavois, so daß die Arbeiter sich vor dem Essen Hände und Gesicht waschen konnten, ja sogar ein großes Badehaus. Josua beschäftigte all diese Räumlichkeiten genau, und als er sich endlich beschämt grinsend entfernen wollte, ließ er einem gutmüthig aussehenden ältlichen Herrn in einem Matrosenanzug fast in die Arme. Cope folgte, daß dies Epibher sein müßte und fand die Stunde der Verschickung etwas seltsam gemüthlich seitens des Eigentümers der Fabrik. Und er hatte sich nicht geirrt. Ein Epibher Begleitung befand sich ein lebhaftes kleines Männlein mit Fracksaagen, den jener Oberion nannte.

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10 Unzen Mehl vermenget. Der Teig wird gut verarbeitet, federlich dick ausgeknetet und mit einem kleinen runden Ausstecher ausgehoben. Dann werden die Scheiben auf einem mit Backs ausgeföhrenen Blech langsam gebacken. Wenn sie erkaltet sind, wird die Hälfte der Scheiben mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle bestrichen: In ¼ Pint lockende Milch läßt man so viel geriebene Rülfe, als die Flüssigkeit annimmt, läßt dies verdeden und dann auskühlen, worauf man die Masse nach Geschmack zudert. Sobald die Hälfte der Scheiben mit dieser Fülle bestrichen ist, werden die leeren Scheiben auf die bestrichenen gesetzt, die Kratpfen hierauf auf einer Seite mit Marillenmarmelade bestrichen und zum Schluß mit Citronensaft überzogen. Dieses wird bereitet, indem man den Saft einer Citrone mit so viel feingehobenen Zucker, als die Flüssigkeit aufnimmt, vermenget und dies eine halbe Stunde rührt.“

„Lassen Sie mich, Herr Cope, Sie werden ein Viertelstunde abgetrieben und dann mit 2½ Unzen Zucker, einem ganzen Ei und 10