

Fetisch.

Roman von Margarethe Böhm.

(6. Fortsetzung.)

Felicitas träumte mit offenen Augen vor sich hin. Sie dachte in diesem Augenblick nicht an sich selber, nicht an ihr eigenes Schicksal, ihre Gedanken haben sich immer in solchen einfachen Stunden zu einer höheren Verfassung...

„Ich sah Sie fortgehen und dachte mir, daß ich Sie hier finden würde,“ sagte er mit raschem, rudoemem Athem, „daß ich mich neben Sie setzen.“ Felicitas nickte. Das rasche Steigen hatte ihn scheinbar sehr angegriffen, er schien vergebens nach Worten zu ringen.

„Sie folgte Ihnen, weil ich Sie sprechen mußte...“ „Weil mir vor allem daran lag, Sie allein zu sprechen...“ und nach einer Pause mit heiserer Dämpfung der Stimme: „Gut! hätte mein Hochzeitsstag sein sollen...“

„Sie Wochen weiß ich kaum mehr: Bin ich noch ein Mensch, lebe ich oder hat sich ein Akridaleid vom Körper getrennt, laufe ich nur noch als seelenlose Maschine einher...“

Die einzelnen Worte und Sätze fielen in kurzen Stößen von seinen Lippen. In seinen todblassen Zügen arbeitete eine große seelische Erregung, ein bestiger innerer Kampf.

„Eine Minute lang schwebte ich. In den großen, von Lust und Abendsonne durchschimmernden Augen des Mädchens lag etwas, das die Leidenschaft des Mannes vor sich niederzwang, etwas Entsetzliches, Mildestes und doch Unabwiesbares...“

„Sie jürnten mir,“ murmelte er. Felicitas schüttelte den Kopf. „Nein, dazu hätte ich am wenigsten Ursache,“ sagte sie traurig, „ich möchte nur eine schöne, reine Erinnerung an diese Abschiedsstunde mit hinausnehmen.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

Statt der Antwort entzog sie ihm ihre Hand, und schüttelte den Kopf. „Du müßtest sehr niedrig von mir denken, wenn du glaubst, daß ich nur als Leberhand Bedenkens und Einwürde anführe, um mich interessant zu machen...“

„Eine herzergreifende Dual lag in dem Wort.“ Sie wandte sich ab, um das brennende Weh in seinen Augen nicht zu sehen. „Trotzdem ist ihn so nicht sah, fühlte sie gleichfalls das Wehen, das seinem Körper durchlief, die trampelnde Spannung in seinen Jähren.“

„Da ist deine Ansicht. Wenn deine Reizung zu mir so groß, so bezaubernd und hinreißend wäre wie die meine, wüßtest du nicht zu sprechen.“

„Ja, deine Liebe,“ wiederholte Felicitas sanft, „dann in der Liebe gibt es keinen Unterschied, und die Liebe des Mannes zum Weibe und umgekehrt, ist im Grunde doch nur ein Bruchstück der großen Liebe, die das All durchflutet.“

„Nichts in der Welt ist so stark im Siegen und Kämpfen als die Güte.“ Er schaute an aufsteigenden Tränen. „Das ist ein kleiner Eigenschaften und Mängel annehmen, das sind doch nur winzige Unvollkommenheiten, mehr hervorgerufen durch eine übermäßige Erziehung, als durch Mängel ihres inneren Wesens.“

„Sprich nicht weiter, Felicitas.“ Er legte aufstöhnend beide Hände über die Augen, „was du verlangst, geht einfach über meine Kraft.“

„Nimm, nein, nicht über deine Kraft, mein Freund.“ „Glaube mir, nichts in der Welt ist so stark im Kämpfen und Siegen als die Güte.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

weiter stapfte der alte Junker tiefend vor Rasse in die Stube. „Guten Tag, Tantechen,“ rief er. „Donnerstag, ist das ein Hundewetter.“

Frau Immenthal bemerkte sofort, daß ihr alter Freund und ehemaliger Nachbar sich in hochgradiger Erregung befand. „Auffretend rüde sie ihm den lebergelbten Ohrenfessel zurecht und schloß die Thür zu dem anjohenden Zimmer.“

„Ein Brief von Hanni aus Hamburg. Der Bengel schreibt mir, ob ich ihm eventuell im nächsten Jahr hunderttausend Mark zur Gründung eines Geschäftes geben kann.“

„Was haben Sie doch in der Hand. Darüber brauchen Sie sich doch nicht zu alterieren, Magisterchen.“

„Und was weiter?“ forschte Frau Immenthal, das ist doch nicht schlimm. Im Gegenlicht, blüht nicht, eine ganz erfreuliche Nachricht. Das Alter hat er ja und sein Brot auch. Warum sollte er also nicht heiraten.“

„Gott, was die Leute reden, ist doch so gleichgültig, lieber Junker. Und was das andere anbelangt, da mein ich halt, der Beruf selbst nicht den Menschen, sondern die Menschen abeln den Beruf.“

„Will ich, will ich. Jim ist schon dabei, meine Koffer zu packen. Nein, es ist rein aus der Haut zu fahren. Ein Mann wie mein Sohn, Inhaber einer jahrelangen Rente, die bare siebzehntausend Mark liefert hat — ein Mann, der um die Lächer der reichsten Familien — der um eine Gräfin anhalten könnte — mein, nein, nein, ich werde nicht, was ich dazu sagen soll, ich werde ihm mal ordentlich den Kopf zu schütteln, vielleicht läßt sich die Geschichte ja noch verbessern.“

„Wir gehen doch hin“ fragte Lisbeth. „Ihr Mann würde die Abscheu. Mein Gott, ob das ein Stand ist...“

„Ja, Hermann stellte sie mit gestern vor. Sie ist wirklich hübsch...“ „Ach, darüber habt ihr Weiber untereinander ja gar kein Urtheil.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

„Gebratener Kapaun mit Erdbeersalat.“ Man gebe in den Leib die Leber, ein großes Stück Butter, Salz und ein Pfefferkorn...

„Nahrung. 2 1/2 Unzen Nüsse, 2 1/2 Unzen geschälte Mandeln werden mit etwas süßem Rahm geschlagen, dann mit 7 Unzen Zucker, 10 Eiböckern, etwas Salz, dem Schme von 6 Eiweissen und 3 Unzen feinem Mehl eine reichliche halbe Stunde verrührt...“

„Sauere Eier. Man bratet dünne Speckhälften in flacker Pfanne aus, schlägt acht Eier darauf, würzt mit Pfeffer und Salz, legt sie auf eine erdichte Schüssel, läßt in dem siedenden Speck zwei bis drei Eiern gut durchkochen und gießt dies über die Eier.“

„Rohbraten. Derselbe ist vorzüglich zu Fleischbrühen und wird von einem halben Pfund Rohschmalz, 2 1/2 Unzen Butter, 2 Eigelbe und einem ganzen Ei bereitet, für eine Tischgesellschaft von 10 Personen. Die Leber häutet man, wäscht sie ganz rein, vermischt sie mit der Sahne geriebenen Butter, fügt die Eier, etwas geriebenen Majoran, Pfeffer und Salz und so viel Semmelkrumen hinzu, als erforderlich ist, die Masse zu einem knochenartigen Teig zu binden.“

„Rohschmalz. Die nötigen Stacks werden geklopft, gepfeffert, gesalzen und in feiner Butter gebraten. Die Sauce wird allein bereitet. Einige gediegene Champignons, ein Sträußchen grüne Petersilie und einige Schalotten werden nach dem Waschen und Abwaschen sehr fein geschnitten; in einer Röhre läßt man 2 Unzen Butter und 2 Unzen feingeriebenen Speck zerfallen, fügt ein Glas Weißwein, etwas kräftige Brühe dazu, sowie etwas Pfeffer, Salz, ein halbes Lorbeerblatt und wenig geriebene Muskatnuss, kocht alles zusammen auf, schmeckt ab, und gießt die sehr heiße Sauce über die Stacks.“

„Frühe Erregung. In Zeit gegeben. Man fahre die Füße, von denen man, nachdem dies geschehen, Röhre und Schwämme entfernt, fange sie an, lasse sie eine Stunde liegen, streiche dann das noch vorhandene Salz ab und trockne sie mit einem sauberen Tuch gut ab.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“

„Wir werden uns nie wiedersehen?“ wiederholte Otto leidenschaftlich. „Das sagt bu mir in diesem Moment, wo du mich abhaken läßt, daß ich dich keiner Gegenliebe hoffe.“