

Die Wildkaze.

Roman von Ida Pfeiler.

(4. Fortsetzung.)

Am vierten Tage nach jenem unglückseligen Abend traf sie ihn mit zusammengepreßten Lippen in dem Anblick eines kleinen Gegenstandes versunken — sie sah, daß es die Photographie der jungen Frau war; er riß sie aus der Hand und ließ sie auf den Boden fallen. Den Morgen darauf fand sie zu einem Kneuel zusammengeballt in der Einweitung der kleinen Stube oben — der Hausrath von der Mutter seiner Frau — in den Keller geschickt würde.

Martha half, innerlich jammernd, die behagten Möbel hinabschleppen. Kurz darauf vernahm sie wichtige Schritte von unten heraufbringen — der Vater spaltete sämtliche Sachen zu Feuerholz klein. Sie mochte nicht, ihm hindernd in den Arm zu fallen.

Nach schonte sie seiner. Aber als Stunde um Stunde verging, Tag um Tag verrann, ohne daß eintraf, was sie immer hoffnungslos ersehnte, sah sie sich das Herz zu einer Ausprägung.

„Vater“, begann sie zaghaft, als sie einmal allein mit ihm war, „bitte, sprich einmal mit mir über die Mutter. Ach, Vater, sollst du nicht nachforschen lassen?“

„Nachforschen lassen?“ — Was denkst du dir dabei?“ fragte er heftig. Sie war ihm dankbar, als er ohne weiteres auf den Gegenstand einging.

„Ich versuche vergeblich, mich zu beruhigen — ich muß Gewißheit haben, Vater. Die Mutter kann nicht bei Bekannten sein — das wußten wir längst. Und, o Gott, wo ist sie hin?“

„Wenn sie in ihrer Verwirrung nun — o wolle das der Himmel verhüten! — Vater, du weißt, der Sumpf draußen vor dem Thore — ich muß immer an das Vergleichen denken.“

„Was hast du denn?“

„Das Vergleichen!“ Leuthold stieß einen kurzen Ausruf aus und fuhr sich durch das ergauchende Haar.

„Und dann brach sich sein Jammer, seine Wuth zum erstenmal in Worten Bahn. „Wäre das, wäre das! Wäre sie da draußen! Ich wollte es wissen, daß die Leute mit Fingern auf mich weisen und mich einen Unmenschen nennen.“ Die Elende! Das wäre ihr Tod genug gewesen!“

„Du weißt, Vater —?“ stammelte Martha, sich an die Tischkante festhaltend.

Hand. „Du zweifelst noch!“ stieß er förmlich erbittert hervor.

„Sie sah ihn mit einem Blick an, in dem die ganze Treue und sorgende Liebe ihres verschwiegenen Charakters lag. „Meinetwegen thät ich es von Herzen gern.“

„Ich glaube dir, Martha“, sagte er wieder Willen gerührt. „Du hältst zu mir, hast mir auch stets gehorcht. — Zwischen uns sei auch Klarheit. Ich war drüben in A. Der Herr ist nicht mehr da — keine Spur von ihm.“

Martha ließ den Kopf auf den Tisch sinken. Bisher hatte sie tapfer an sich gehalten — nun, wo das Bild der jungen Frau in ihrem Herzen neben dem Stempel des Unglücks noch den der Schande annahm und alles daran verordnete, zertrümmerte, drückte ihr lüdnende Kraft zusammen. Sie weinte, weinte jammervoll.

Leuthold stand einen Augenblick wie in wortloser Ueberaschung still. Also auch hier, bei seinem zu harter Arbeit gehenden Kinde, dessen Vater er gegen alle Gefühlsregungen gefest hielt, hatte der Fortgang der — der Verwirrung eine solche Lücke gerissen, wurde sie so schmerzhaft beklagt? —

„Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“

Die Erscheinung der jungen Frau trat vor seinen Geist, so wie sie ihm einst angekratzt worden, noch halb an Körper und Seele, mit dem wohlthuenden Riesenvertrauen an sein Ich in den schüchternen Augen und so baldsam und nachgiebig als sein Weib. Du bist — Ja sie war es gewesen, bis — — —

„Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“

Ein Schreier legte sich vor seinen Blick, als quälte eine Thräne vor ihm auf — und plötzlich klief er einen rauhen Schrei aus. Dort in der geöffneten Thür, das schmale grügelige Gesicht mit dem Glorietkreis der lockigen Haare — was das nicht —?

„Martha, Martha, warum weinst du so?“ sagte da eine bestürzte Kinderstimme.

Die Tauchung zerrann. Aber ein etwas klief zurück, was ihn jetzt quälte würde immer und immer, wenn er in das Gesicht seines Kindes schaute — — —

„Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“ — „Was ist es, was dich so sehr beklagt?“

Der nächsten Tage einer war wundervoll. In herrlicher Bläue leuchtete das Firmament über der herrlichen Erde. Jeder Vogel zwitscherte in Frühlingserinnerungen, und durch den schon verdämmten Walden glitt wipierend ein köstlicher Lufthauch, zähhöflich, silberweiße Fäden nach oben treibend, in endlose, sonnige Höhen hinein.

Die kleine Elfe lief wie toll durch den Garten, sagte alle Ausrufe tönd in die Hände, tollte sich den ausgedehnten Abhang hinunter und jauchzte in die vergehende Natur hinein.

„In der Sommerlaube sah ich Vater neben seinen drei Freunden. Sie spielten Schach. Die Sonne schien auf ihren Tisch und funkelte in gefüllten Weingläsern wider — heute war Leutholds Geburtsstag und er feierte ihn, wie alljährlich, mit feinem Speisegenossen auf genossene Weise. Es lag einladend aus unter dem verdorrten Rankendach; doch das Kind lief allemal vorüber — der Vater blidte so finstler und die Weinen seiner Geister brühten Ungemüthlichkeit aus.“

eines Vogels. Den zwang kein so überartert Fittig zur Bestätigung, wie den Falter. Er vermochte in weite, weite Fernen zu eilen, überall zu wehen, wie ihn drängte. Ach — Flügel zu haben, um fort zu dürfen, um — ein bestemmener Seufzer quoll über die halbgeöffneten Kinderlippen — um — ja was denn? Ach, um dahin zu eilen, wo die Mutter sich verbarg, die so weit, so weit fort war, daß sie sich gar nicht wieder noch Haus fand.

Nun hatte das kleine pochende Herz ein Ziel seines planlosen Sehens. Verloren schien die sonnige Schönheit des Tages. Ein heftiges Gefühl des Verlassenseins begann an der Seele des Kindes zu rütteln, und nicht lange währte es, und das traurige Gesichtchen der Kleinen presste sich weinend in die verschrankten Arme.

„Wildkaze, warum heulst du denn?“ fragte plötzlich eine lustige Knabenstimme.

„Sie schrak auf. Es war nicht gerade ein ergebener Blick, der aus den verwirnten Kinderaugen auf den ledigen Frager fiel.“

„Du bist ein schlechter Junge, Anton, daß du immer so schleichst!“ warf sie ihm zürnend an den Kopf.

„Die kränkelnde Bezeichnung verscholl wirkungslos.“

„Du magst wieder einmal schön aufgepaßt haben in der Schule“, mutmaßte Anton weiter.

Empört vertheidigte sich Elfe. „Ich weinle, weil meine schöne Mama das wünschelassen!“

„Was ist sie?“

„Daß sie ist?“

„Anton, du bist ein schlechter Junge, daß du immer so schleichst!“ warf sie ihm zürnend an den Kopf.

„Die kränkelnde Bezeichnung verscholl wirkungslos.“

„Du magst wieder einmal schön aufgepaßt haben in der Schule“, mutmaßte Anton weiter.

Empört vertheidigte sich Elfe. „Ich weinle, weil meine schöne Mama das wünschelassen!“

„Was ist sie?“

„Daß sie ist?“

„Anton, du bist ein schlechter Junge, daß du immer so schleichst!“ warf sie ihm zürnend an den Kopf.

„Ja freilich“, stimmte Schulz, wichtig mit dem Kopfe nickend, ihm bei. „Das ist klar, sie war viel zu fein für dich.“

„Soll das heißen, sie stünde über mir?“ fragte Leuthold mit verdünnem Grimm.

„Bewahre. Aber Frau Elfe gehört zu der Sorte, die immer abart macht, um was zu gehen. Sie verheiratete nicht gern mit unsern und wußte kaum, was auf ihrer Straße vorging.“

„Das halten ja eingebildete Weiber so und ist nichts dabei — aber ein Mann wie du müßte sich auch keine solche Heulen. Es gab genug andere, die wußten, was du werth bist, und die du mit dem kleinen Finger hättest regieren können.“

Leuthold nagte an den Lippen. Nichts verlegte ihn mehr als ein Unglauben an seine unterjochende Willenskraft.

„Ich hielt sie unter meiner Hand“, sagte er finstler, und ich würde niemand ratzen, daran zu zweifeln.“

„Nun, sie ist sicher trotzdem immer ihren eigenen Weg gegangen“, reizte Schulz ihn weiter.

„Neben mir?“ lachte Leuthold angläubig mit.

„Na, äußerlich — oder wie soll ich sonst hier sagen, läßt sich eine Frau wohl gehorcht eben keine — auch dir nicht, Leuthold.“

Leuthold fuhr trat den Boden, als wolle er dort ein gegen ihn aufstrebendes Gesicht niederhauen. „Wenn ich will!“

Seine Geister zuckten schweigend die Schultern.

„Nun, waschelte das Thema; doch Leuthold verzog es nicht.“

„Kurze Zeit darauf trat Martha in die Laube. An ihrem Arm hing ein verdorrter Strauß, aus dem einen einladenden Imbiß auf den Tisch zu stellen begann.“

„Was macht Ihr Schatz, Fräulein Martha?“ fragte Leuthold.

„Danke, er ist wohl“, gab sie in ihrer kurzen und doch freundlichen Art zurück.

„Beier sah auf die sinken trübenden Hände des Mädchens, die einer Wägenzigen anzugehörten schienen, in ihr abgehärtetes Gesicht, das unjugendlich der Frau je ausah.“

„Warum wird meine Frau ihr Mordtäuschchen beschneiden dürfen?“ wollte er wissen.

„Das liegt in Vaters Hand“, erwiderte sie mit ergebenem Gleichmuth.

Der Frager lachte und wandte sich Leuthold zu. „Nun, ich glaube, hier ist dein fouveraines Erziehungsprinzip noch stets auf seine Rechnung gekommen.“

„Raum möglich“, meinte er zögernd, doch ohne Mißtrauen.

„Es war nicht schlimm.“ Sie nahm sich zusammen und die Hände von dem Gesicht, die beinahe eine Bewegung machten, als wollten sie sich einander berühren.

„Rein, es brauchte niemand zu merken, was eben bitteres in ihr vorgegangen!“

Stumm beschied sie vollends den kleinen Tisch und verließ die Laube.

„Ein Prachtmädel!“ gab Wagner seiner achtungsvollen Bewunderung lauten Ausdruck.

„Ja, was den Fleiß und die Willigkeit anbetrifft, soll man sich so eine zweite suchen“, und Beier begann ohne Aufforderung der Küche der Verlobten alle Ehre anzuhängen.

„Gertrud wird genau so“, behauptete Leuthold stolz.

Schulz, dem es seine Manneswürde verlegte, wenn ein weibliches Wesen längere Zeit zum Gegenstand allgemeinen Lobes zu werden drohte, fühlte sich gedrängt, die Anerkennung zu dämpfen.

„Da ist auch was großes dabei — Blut von deinem Blut und unter deiner Hand groß geworden.“

Leuthold fuhr erstarrt auf. „Ich sage dir, daß ich hierbei ganz gleich, ob mein Blut in meinen Kindern, ob —“

„Na — a“, stremte Beier bedenklich lachend ein. „Zweifelst du etwa an der Leutholdischen Schickel? Die Wildkaze? Ich dachte, das Kind zeigte oft genug, was es von dir geerbt hat.“

Leuthold stürzte hastig ein Glas Wein hinab. Er kief einen Seufzer der Erleichterung aus. „Das kommt von deinem ewigen Widerpruch, Schulz“, grüßte er. „Ich wollte sagen, daß es aufs Erziehen und Gehorchen bin ganz egal sei, ob die Kinder nach mir arreten — wer mich was angeht, geht auch mit mir, ob gern oder ungerne, gezwungen oder ungezwungen, das thut nichts zur Sache.“

Schulz blieb hartnäckig. „Dann hättest du deine Frau noch.“

Leutholds Schläfenadern begannen zu schwellen. „Wenn jener Schupp nicht war!“

„Na — sie hätte auch ohne den eingesehen, daß sie nicht zu dir gehörte. Ich gehe mit jedem die höchste Wette ein, daß kein Weib über seine eigene Ungünstigkeit hinweg zu bringen ich, auch von dem energiegelassen Manne nicht. Die Aparte bleibt apart, die Trögele unterwerflich.“

Beier unterbrach ihn.

„Leuthold, so nimm ich doch beim eigenen Wort“, äußerte er, einem plötzlichen, spohhaften Einfalle nachgehend. „Wette mit ihm. — Gib die kleine Wildkaze in seine Erziehung und kommt sie zurück als vornehmtes Püppchen, so bringe sie auf den alten Weg und trau sie meinem Jungen an. Wenn du das zu Stande bringst, hast du Schulz gründlich geschlagen.“

„Du bist nicht dum“, lachte Wagner, „die kleine Elfe ist einmal eine schlechte Partie.“

„Ich werde mit“, ließ sich Schulz in festesbestimmtes Gleichmuthigkeit hören. „Unfinn!“ Leuthold lachte ärgerlich, sprang jedoch auf und trat in finsternen Nachhinnen an den Eingang der Laube.

„Weite —?“ Leuthold fehte sein eben wieder geleertes Weinglas scharf hin. „Warum weiten — an einem Gewinn liegt mir nichts.“

„Als ob du geminnen müßtest!“

„Wer sonst?“

„Nun, wenn du so siegesgewiß bist, möchte ich wissen, was dir ohne Weite an der Sache liegt? ... Sie ist eben bloß Unfinn.“

„Rein, sie paßt mir.“

„Nun, da paßt sie uns auch. ... Also mal los mit den Bestimmungen. Du meinst wohl, wir wollen hierbei nur das Zusehen haben?“

„Uebrigens beantrage ich auch Ertrag, wenn deine Elfe meinen Jungen nicht mag“, spöttelte Beier. „Bis heut vertragen sie sich zwar glänzend.“

„Rast ich dich“, Wagner betheiligte sich wieder an dem Vorschlag, noch den Redereien. „Ich dachte, wir benötigten unfer Zusammensein vernünftiger.“

Beier warf herausfordernd ein paar Worte nach dem Verstimmlen. „Philister!“

„Weder er noch Schulz ließ nach, Leutholds Ehrgeiz aufzustacheln.“

„Warum nicht?“ — „Sagte er sich plöglich. „Auf solche Weise bin ich auch noch mehr vor dem Vergessen geschützt.“

„Und so entschieden denn die drei, holt im Weinrausch, halb im Nebel der Gerechtigkeit, über Kleinheit Schicksal. Und ihrem Vater kam nicht ein Augenblick der Bedanke an die Gemagtheit und Ungerechtigkeit solchen Thuns.“

Am Nachmittag wartete Martha vergeblich auf der kleinen Schwelmer Heimkehr. Die Schulgenossen waren längst lärmend an dem Zaun vorbeigezogen, und selbst die übliche Fröhlichkeit des Nachmittags mehr als verdrängt vertrieben, ohne daß der Abend zu Bekannten — niemand vermochte Auskunft über das Kind zu geben.

Leuthold — der ebenso rasch im Entschluß, als äh im Ausführen, bescheiden war — ergrübelte die passende Gelegenheit. Er wählte Martha im Hinblick auf die besorgniserregende Selbstständigkeit der Kleinen in seinen Plan ein. Des eigentlichen Motives dazu erwählte er freilich nicht.

Martha kämpfte während des Vaters bestimmt gegebener Eröffnung ein heiß aufquellendes Weh in sich nieder. Ach, ihrem ohnhin eintönigen Leben wurde Licht um Licht entzogen!

„Mit wie inbrünstiger, wenn auch schon verschlossener Verehrung hatte sie an der jungen Frau gegangen, welche tiefes Gefühl liebender Sorgfalt hatte sie nun auf ihr Kind übertragen — und nun entriß man ihr auch das, was es ihr, auch ihnen allen in der Ferne vielleicht für immer zu entfremden!“

„An was, an wen sollte ich künftig ihr heimliches, treujugendes Geben denken?“

„Und so voll rührender Selbstlosigkeit war ihr Herz, daß sie sich über diese schmerzliche, innere Frage kaum Minuten darauf Vorwürfe machte.“

„Was galt sie hierbei? Ihre Stütze war die Arbeit, ihre Aussicht das Alter. Aber das Kind, das Kind, dem das ganze Leben noch offen lag, durfte nicht eben so arm vor seiner Zukunft stehen! — Trost mußte sie sein über den überausenden Plan, ja froh.“

„Für die Kade.“

Hühneruppe mit Kartoffeln. 1 bis 2 gut gereinigte, nicht zu alte Hühner bedeckt man mit 3 Quart Wasser, bringt sie zum Kochen, füllt Sellerie, 1 Möhre, etwas Petersilienwurzel, von diesen allen nicht zu viel, 1 Schalotte, etwas Muskatblüthe hinzu, kocht sie gar und feigt die Brühe durch. Nebenbei kocht man Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich, giebt sie auf einen Porzellandurchschlag, übergießt sie mit frischem Wasser und schneidet sie in 1/2 Zoll lange Stücke; die Suppe kocht man noch 12 bis 15 Minuten mit 2 Eßlöffel voll Mehl, das man in Butter hellgelb schmiegt, giebt sie dann mit 4 Eigelben, die man mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm verquillt, ab und rührt sie über den Wasserbad ein. Die Suppe reicht für 8 bis 9 Personen. — Die Hühner werden zerhackt, in eine gut zubereitete Sardellenauce gelegt, worin man, ohne zu kochen, feigt werden läßt und anrichtet. Zu bemerken ist, daß die Hühner feigt saftiger bleiben, wenn man sie nicht erst erkalten läßt, sondern aus der Brühe nimmt, rasch zerhackt und in die Sauce legt. Will man Hühner vom Tage vorher bereiten, so tauche man die Stücke erst in heiße Butter und lege sie dann in die Sauce. Hierzu servirt man gedämpfte Kartoffeln.

Häringstarkoffeln. Eine gute Portion Starkoffeln wird in der Schale gar gekocht. Inzwischen hat man zwei schöne, früher gedörrte Häringe von der Haut und soviel als thunlich auch von den Gräten befreit und mittelst gewiegelt. Ebenso schält man vier mittelgroße Zwiebeln, schneidet sie in feine Würfel und schneigt sie in Fett gar. Abkann quirt man in einem Topf soviel Milch mit Weismehl zusammen, wie man als Sauce für die Starkoffeln zu gebrauchen denkt, giebt den Häring und die Zwiebeln dazu, schält die Starkoffeln, schneidet sie in Scheiben, giebt die Fülligkeit dazu, läßt unter fleißigem Wenden das Gericht noch ein Weilechen neben dem Feuer, bis das Mehl nicht mehr roh schmeckt. Wenn man eine Kleinigkeit Liebig's Fleischextrakt an diese Starkoffeln giebt, so werden sie dadurch sehr verbessert. Zum Schluß schmeckt man das Gericht auf Salz ab, füge eine Prife Pfeffer hinzu und schide es recht heiß zum Tisch.

Milch-Sauce. 3 Pintz Milch werden mit 1/4 Pfund Zucker und etwas Citronenschale gekocht, dann kommen 1 1/2 Unzen, in einer Tasse Milch gelöste Gelatine hinzu und alles wird bis zum Erkalten gerührt. Schließlich würzt man die Speise mit 3 Eßlöffel Maraschino und etwas Citronen-Essenz ab und läßt sie erkalten.

Kalbsnieren schneiden. Die in ihrem Fett gebrauchte Niere wird mit einem Stücken gekochten Schinken und einer Scheibe Kalbsbraten ganz fein gehakt. Da hinzu gibt man ein in kaltem Wasser aufgeweichtes und stark ausgedrücktes Milchbrod, etwas gediegene Petersilie, 2 Eigelbe, Salz, Muskatwurz. Dann schneidet man runde Semmel, die vorher ein wenig abgerieben und von der Rinde befreit wurden, in fingerdicke Stücke, legt diese einige Augenblicke in kalte Milch, wusch sie den beiden Eingeigen vermischt wurde, und giebt auf jede Semmelstückchen 1—2 Kefelöffelchen Fraxe, brüht dieselbe feigt mittelst Wasser auf und kocht sie freuweise ein. Darauf dreht man die Nierenstückchen in Semmelstücken und läßt sie in feigemdem Bratenfett und Butter auf beiden Seiten goldgelb. Die mit Fraxe bestrichene Seite kommt zuerst in das Fett. Als Beilage zu diesem Gemüse, wie Spinat, auch Wirsing oder grünem Salat, eignen sie sich vorzüglich.

Gedämpfte Kalbsleber. Eine gut abgeputzte Kalbsleber oder ein Stück daraus häutet man sorgfältig ab und spült sie mit feinem Speck und Schinkenstückchen, die vorher in zu Pulver gestoßen, seinen Kräutern und Gewürz ungewaschen sind. Dann legt man eine Kafferkolle mit dünnen Speckstückchen aus, giebt gerösteten Wurzelwerk und Gewürz dazu, legt die Leber hinein, bestreut sie mit feinem Salz und giebt 1/2 Pfund in einer Pfanne lebend gemachte Butter darüber, füllt 1/2 Pint Wasser nach, deckt einen gut schließenden Dedel darauf und dämpft das Fleisch bei mehrmaligem Wenden und häufigem Begießen langsam in 2—3 Stunden weich. Hin und wieder muß eine Kelle kochendes Wasser nachgefüllt werden. Wenn das Fleisch gar und herausgenommen ist, wird die Sauce entfettet, durchgeseigt und mit Kapern oder Champignons vermischt.

Lambertaten. Hierzu wählt man entweder das Schulterstück oder die Reule mit dem Nierenstück. Das Fleisch wird gut abgewaschen, mit Salz bestreut und in einer Pfanne mit reichlicher, feiner Butter bei ziemlicher Denshöhe, unter fleißigem Begießen 1 bis 1 1/2 Stunden gebraten, wobei man dann und wann einige Köffel kräftige Fleischbrühe zufüllt und Nach giebt, daß der Bratenjag in der Pfanne nicht zu braun werde. Beim Anrichten garnirt man den Lambertaten mit gedämpfter Petersilie und giebt die mit Fleischbrühe vermischt und mit feinem gelbem Saucen gewaschenen Salat oder feinem, grünem Gemüse dazu.