

Farbenspiele des Lebens

Roman von F. Krani.

(8. Fortsetzung.)

Nachdem der Banquier auf diese Weise noch den Preis in der Bunde, die das unerbittliche Schicksal den beiden Frauen geschlagen, umgedreht hatte, verließ er das Zimmer und Xante und nichte blieben allein. Sofort warf sich Hilba mit einem Aufschrei an die Brust der Majorin. Sie schlangen sich eine Weile wortlos umschlingend und Hilba's Tränen, die sich in den letzten Tagen bei ihrem tiefen Schmerz kaum aus den Augen drängen konnten, flossen jetzt reichlich. „Verzeihe nicht, mein theures Kind,“ flüsterle endlich die Majorin tief bewegt, „mir bleibst meine Pension. . . wo werden uns einfinden und es wird vielleicht alles nicht ganz so schlimm sein, wie es jetzt den Anschein hat. Ach, ich ahnte es ja schon längst,“ fuhr sie, sich die Augen trocknend, fort, „und das war es auch, was Deinen Vater das Sterben so schwer machte. Ich bin alt und habe schon früh in der Schule des Lebens so manches gelernt, was mir jetzt zu Statten kommen wird, aber Du, mein Goldknäuel,“ dabei glitzerte die alte Dame mit liebesonderer Hand den Scheitel des jungen Mädchens, „Du kennst das Entzogene nicht und ich fürchte, Du wirst dich nicht mehr so leicht umbringen lassen, dem Leben die Stirn zu bieten.“

Eine Summe fast die Hälfte der befehligten Wortes zwischen die Brauen der Majorin und ein herber Zug legte sich um ihren Mund. Sie sah auf die Eigenschaften denken, die sie so oft bei Hilba wahrgenommen und die sie stets mit Behagen erfüllt hatten. Hilba aber richtete sich auf, trocknete ihre Tränen und lächelte die Hand der Xante, die an ihr Hüftstücker verweilen und die ihr nun auch den Vater ersetzen sollte. Mit wehmütigen, aber unendlich lieblichem Gesichtsausdruck sagte sie leise mit zuckender Stimme: „Ich weiß wohl, daß ich sehr verdorrt bin und daß ich wenig verheute und kann, aber . . . da ich nun jetzt auf eigenen Füßen stehen muß, so will ich mich aufhelfen und hoffe, daß ich es auch so etwas bringen werde.“

Xante Julie wunderte sich, das junge Mädchen so gefickt reden zu hören, sie hatte sich eigentlich dessen von ihr nicht versehen. Inzwischen machte sie keine Bemerkung darüber, sondern äußerte nur den Wunsch, daß Hilba eine etwas freundlichere Gesinnung für den Schwoager, dem sie doch jetzt zu großem Dank verpflichtet sein würde, an den Tag legen möchte. Da machte sich jedoch Hilbas altes Naturell geltend und sie brauste auf, wie das fröhliche bei ihr unheimlichen Anläufen stets der Fall zu sein pflegte.

„Du denkst doch nicht, daß ich bei Dalwig das Ansehen erlangen werde?“ rief sie erregt. „Nein, um alles . . . das ist die Wahrheit. Ich werde mir mein Brot selbst verdienen und nichts von ihm annehmen.“

„Du kennst die Welt nicht, mein liebes Kind, und hast keine Ahnung davon, wie mühsam man sich in jeder Fußstapfen bringen muß, wenn man allein steht und von Niemand Beschützt und gefördert wird,“ sagte die Majorin mit einem Aufseufzen. „Doch . . . wie ich schon vorhin zu Franz sagte, wollen wir jetzt noch keine Pläne fassen und erst abwarten, wie sich die Sachen gestalten. Der alte Gott ihm Himmel lebt noch und auch ich nicht vergehen — ihm wollen wir alles anheim stellen.“ fügte sie, die Hände faltend, hinzu. Dann verließ sie das Zimmer und ließ das junge Mädchen in trostloser Einsamkeit zurück.

Hilba verlor sich in tiefes Sinnen und ging dabei im Zimmer auf und ab. Wächtig blieb sie stehen — es hatte sie der Gedanke durchdrungen, daß in Zukunft ihre Füße nicht mehr auf weichen Teppichen, die den Schritt unbedenklich machen, wandeln würden und daß ihre Augen, die an eine softbare und harmonische Zimmereinrichtung gewöhnt waren, ferner über glatte und nichterne Wände streifen und nur die notwendigsten Gerüste erblicken würden.

Sie hatte in der letzten Kunstausstellung ein Bild gesehen, dessen sie sich jetzt mit einem Male erinnerte. Es stellte ein junges Mädchen vor, das in einem hübsch ausgestatteten Zimmer beim Schein der Lampe mit gerötheten Wangen an einer Handarbeit beschäftigt war. In der Nähe des Fensters sah auf einem Sofa eine alte Frau, deren das Stridzeug aus der Hand gegliedert war und die ihr mißdeutlich in die Erde gelebt hatte. Nach dem Feiernabend“ hatte das Bild geübet und Hilba mußte jetzt lebhaft deselben denken. Mit der regen Phantasie der Jugend, die so leicht in Extreme verfällt, je nach der Stimmung und Lage, von der sie beherzigt wird, dachte sie sich jetzt selbst als jene Näherin, welche die späte Nachtruhe benutzt, um die bestellte Arbeit fertig zu machen, damit sie morgen den sorgfältigen Lohn erhalten kann, der ihren Lebensunterhalt ausmacht.

Sollte dies Hilba's Heils Loos werden? Mit einem bitteren Aufschrei presste sie ihre Hände an die Schläfen. „Nein, nein . . . das ist unmög-

lich . . . das kann ich nicht!“ sagte sie zu sich selbst. „Wie werde ich das Leben ertragen? Soll ich Dalwigs Vorschlag annehmen?“ Diese und viele andere Fragen jagten sich in ihrem Gedanken und verwirren sie immer mehr und mehr, bis sich ihre gequälte Seele in einem abermaligen Tränenstrom Luft machte und sie sich endlich in der Sophade wie ein müdes Kind in den Schlaf weinte.

Die Dunkelheit war längst herein-gebrochen, als Xante Julie, die unterdessen nach Gerta gesehen hatte, Hilba endlich im Walfongimmer fand, nachdem sie sie überall vergeblich gesucht hatte.

„So steh ich Gerta habe und so gern ich mit ihr zusammen leben würde,“ sagte das junge Mädchen vor dem Schlafengehen zu der Majorin, „so kann ich doch nicht auf Dalwigs Vorschlag eingehen. Was sollte ich auch dort im Hause? Du, liebe Xante, wirst Gerta bei Weitem besser pflegen als ich und ich wäre dort ganz überflüssig. Mein, nein — es ist so besser: siehe Du zu Dalwigs und laß mich hinaus in die Fremde.“

„Du wirst Dir das noch überlegen, mein Kind,“ antwortete die Majorin, als beide die leuchtende Marmorstreppe erstiegen, die zu den Schlafzimmern im oberen Stock führte.

Hilba erwiderte nichts und schüttelte nur leise das Köpfchen.

Als sie bald darauf in einem weichen, spitzenbesetzten Fräuleinmantel vor ihrem Toiletentisch stand, fiel ihr Auge auf eine Photographie von Franzensbad, die sie in einem mit Edelsteinen besetzten Rahmen dort aufgestellt hatte. Mit einem Schlage fand ihr auch Walther's Bild vor der Seele, an den sie während dieses leidvollen Tages nicht gedacht hatte. Während sie ihr schönes blondes Haar strichelte, verlor sie sich in Gedanken darüber, wie und wo er sie einst wiederfinden würde. Am Ende würde er sie nicht mehr kennen, da sie nicht viel früher vom Glanz des Reichthums umflossen sein würde! Von al! dem Weh, das ihr die letzten Stunden gebracht, war der Gedanke an dies doch das Schmerzlichste, das sie bisher empfunden. Er legte sich wie ein Reiß auf die Jugendblüthe ihres Herzens.

Die drei Kapitel.

Ein Jahr war vergangen, auch noch einige Monate darüber. Der Spätsommer schickte der Welt noch einige Abschiedsrufe zu, doch schon begann sich die Wärme und das Laub der Bäume und Sträucher zu mähen und in nördlichen Deutschlanden die heuchelnden Abendnebel und die kälteren Nächte nur zu deutlich an den kommenden Herbst. Die Wanderer, ihrem geheimnißvollen, unenträthlichen Naturtrieb folgend, trüben sich zur Reife über das Mittelmeer nach sonnigen Gestirnen und man konnte sie bereits in Scharen ihren Flug nach Süden nehmen sehen.

In den Baudeorten war es immer stiller geworden und zur Herrschaft fanden sich nur noch wenig Gäste ein, die am Ende der Saison die Preise zwar billiger, dafür aber auch manches an Bedienung und Verpflegung aussetzen fanden. Hielten doch die Wärter während der Hochsaison ihr Geschäft bereits in's Trockne gebracht und nun die feinsten und feinsten Kellner entlassen, da es sich ja der wenigen Fremden wegen nicht lohnte, große Anstrengungen zu machen.

Nur in den Traubenturten wurde es lebhafter und es begann für die Zeit, in der ihr Weizen blühte. Die so reizend und idyllisch am Rhein und am Schwarzwalde gelegenen Ortschaften, die sich eines besonders schönen Traubenwuchses rühmen durften, sahen immer neue Gäste antommen, die sich ihr Blut durch den ungegornen Saft der Reben auffrischen wollten und sich dadurch von allerlei Krankheiten zu heilen gedachten, doch der größte Zubrang war nach der Schweiz gerichtet, die überhaupt im Herbst am stärksten besucht zu sein pflegt.

In Reben, Clarenz und Montreux, in diesen drei so nahe bei einander am herrlichen Genfersee gelegenen Orten, waren die Hotels und Pensionen überfüllt. Wer bei aller Luft an Naturgenuß noch nicht gern das städtische Leben mit seinen Vergnügungen, Entbehrungen und der höchsten Ansprüche auf Eleganz und Bequemlichkeit machte, der wählte das größere Weid (wie der Ort noch heute von den Deutschnen Schwyzern genannt wird) zum Aufenthalt, obwohl es sich keiner besonders geschickten Lage erfreut und der Wind manchmal recht unangenehm und rauch durch seine Straßen fährt. Ruhiger und einfacher lebt man in Clarenz, das für postliche Seelen durch seine Erinnerungen an Rousseau besondere Anziehungskraft hat und dessen unergleichtlich schön gelegener Kirchhof eine gewisse Art von Berühmtheit erlangte.

In einer halben Stunde führt der Weg von Clarenz nach Montreux, dem beschönigten der drei Orte, der sich einer außerordentlich milden Temperatur rühmen darf und durch seine geschützte Lage von keiner Seite rauen Winden Einlaß gewährt. Das Ufer des Sees ist hier von Säulen und Willen umsäumt, deren Gärten sich unmittelbar bis an das Wasser erstrecken, von dem nur ein Steineweg die trennt. Die Terrainform erhebt sich das aus kleinen Ortschaften bestehende Montreux, indem es sich an die Bergwände

anlehnt. Die späten Baden der ziemlich unvorgelegten Dent de Jaman, deren tolle Gipfel Abends bei untergehender Sonne wunderbar schön vorüberglühend leuchten, stehen gleichsam als erste Wächter darüber, während der waobländische Kigi, auf dessen abgeplatteten, mit dem schönsten Baumwuchs umgebenen Felskuppen das entzückende Gion liegt, das eine köstliche Fernsicht über den ganzen Genfersee bis zu den in der Ferne blau schimmernden Bergen der Jurasette gewährt, im Gegensatz zu dem Strengen und Erhabenen der steilen Alpengipfel das Liebliche und Materische vertritt. Aber das Schönste, was Montreux dem Auge des Naturliebhabers bietet, ist die fast an jedem Punkte des Ufers freilegende Aussicht auf die untergeleuchtete schöne Dent du Midi, die nicht einzelne hochragende Gipfel, sondern einen breiten, mit einem Schnee bedeckten Berggürtel aufweist, dessen Zuden sich bei klarer Luft kristallhell vom blauen Himmel abheben. Die Gasse von Alpin, die das Montreux gegenüberliegende Ufer des Sees einschneidet, begannen sich vor der Dent du Midi mit dem Walfiser Alpen in zwei sich scheinbar ganz nähernden, sanft abfallenden Bergwänden, zwischen denen das Rhonethal liegt und die sich aus-einander geöffnet zu haben scheinen, um den Berggipfel mit seinem eisigen Krönen Haupt in ganzer Glorie hervortreten zu lassen. Zu seinen Füßen breitet sich das Rhonethal aus, welches in seinem nach dem See führenden Grunde von Bergen eingeschlossen ist, durch welche sich der Rhonestrom zwindet, der sich mit seinem unmanföhligen, schlammigen Gewässer bei Boudrythal, in dem Roman ergeht, um als furchtbarer, azurblauer Fluß bei Genf den festen Boden zu begießen und sich in ihm seinen Weg weiter zu bahnen.

Durchwandert man die unterhalb Montreux hart am Ufer des Sees gelegenen Ortschaften, so gelangt man, nachdem man Territet mit seiner hübschen englischen Kirche durchschritten und an dem großartigen Hotel des Alpes vorbeigekommen ist, nach Schloß Chillon, dem altersgrauen Gemäuer, das mit seinen fünf Thürmen schon das dem Auge sichtbar gewesen und das sich unmittelbar aus dem Wasser zu erheben scheint, da es auf einem Felsblock im See erbaut und mit dem Lande durch eine Brücke verbunden ist. Es ist das Walfisbrückel oder Engländer, welche den Genfersee bescheiden und die von dem schönen Gebirg „Der Gefangene von Chillon“ eine romantische Vorleser für das Schloß haben, doch dürfte es auch selten einen Reisenden anderer Nation geben, der in diesen Gegend verweilt, ohne sich das hochinteressante Gebäude, das bereits im neunten Jahrhundert aufgeführt sein soll, im Innern anzusehen und seinen Fuß auf die ausgetretene Steinplatten des unter der Oberfläche des Wassers gelegenen, tiefsten Korfers zu setzen, in welchem der Prior Bonivard aus Genf sechs Jahre lang an einem mächtigen Steinfelsen gefesselt war.

Zu den Familien, die in diesem Herbst das schöne Montreux aufgesucht hatten, um hier eine Traubenturtdurchzumachen und das Auge an der schönen Alpennatur zu weiden, gehörte auch die Familie Rechenberg aus Sachsen, die ihren Wohlstand einer Knochfabrik verdankte, welche sich aus kleinen Anfängen durch Fleiß und Umsicht ihres Besitzers zu einem ausgebreiteten Betriebe emporgeschwungen hatte.

Herr Rechenberg, dem die letzte Lebensjahre wegen einer Traubenturtdurchreise mehrwöchentlichem Aufenthalt in mildem Klima vorzubereiten hatte bei dem letzten Abschlus seiner diehiesigen Rechnungsbücher das Facit gezogen, daß sich sein Vermögen durch die Hilfe der kleinen und großen Knöpfe um ein beträchtliches vergrößert hatte. Er glaubte sich nun einmal nach vielen Jahren angestrebter Tätigkeits einer Ruhepause gönnen zu dürfen und beschloß als ärtlicher Familienschatz, auch die Seinen, die in dieser einsamen Gegend, in der die Frühlingshitze, nie die Zeitnehmung gehalten hat, nie die Zeitnehmung gehalten hat, an die Reise teilnehmen zu lassen. Seine Mittel erlaubten es ihm ja und da sich keine Frau erschieden weigerte, ihre drei Kinder zu verlassen, die ja täglich auch nicht mit einer jungen Gouvernante und dem Haushälter allein zurückbleiben konnten, so waren eines lieblichen Tages von der ganzen Familie sieben Plätze in einem Coupe des von der nächst gelegenen Bahnhafn abgehenden Zuges einernommen worden, um die Reise nach dem warmen Himmelstrich anzutreten. In Montreux angelangt, hatte ein glücklicher Zufall es gefügt, daß man zu einem angenehmen Preise eine hart am Ufer des Sees gelegene Villa zu mieten bekam, deren Besitzer, eines Familienereignisses wegen, plötzlich nach ihrer Heimath abzureisen genöthigt waren.

So war Frau Rechenberg in der Lage, auch in der Fremde ihre gewohnten Gesundheitspflichten zu üben und das tägliche Leben für sich und die Ihrigen einigermaßen so einzurichten, wie sie es alle zu Hause gewohnt waren. Daß der Unterricht der Kinder nicht unterbrochen werden durfte, war selbstverständlich, denn wozu hätte man sonst Erziehern und Hauslehrern zuzuziehen? So konnte der Vorkitzende Morgen so ein und verzehnten Zeit stets das Piano erklingen

hören, auf dessen Tasten ungeliebte Kinderherde den ersten Stampf mit Zornleitern und den unerbittlichen Gerngschen Übungen auszufachen, während im oberen Stockwerk auf der mit Clematis dicht bedeckten Veranda Alfred, der fünfjährige und einzige Sohn des Hauses, mit lauter Stimme seine lateinischen Regeln aus Junpnt herfragte oder eine seiner Schwestern sich mit einem französischen Conjugation absquälte. Die Beschränktheit des Raumes in der Villa und der oft zu Tage tretende Ungeheim seiner hoffnungslosen Sprüchlinge ließen für Herrn Rechenberg den Aufenthalt in seinem Zimmer während der Morgenstunden seinen ungehörten sein und so pflegte er, um mancherlei häuslichen Drangsalen zu entgehen, in der Zeit der Unterrichtsstunden seinen Spaziergang zu machen, während dessen er eine ungläubliche Menge Trauben vertilgte, die er sich unterwegs kaufte. Seine Frau besorgte unterdessen die Wirtschaft mit Hilfe ihrer französischen Köchin, mit der sie sich indessen nur mangelhaft verständigen konnte, da ihre Sprachkenntniß, die sie in der Pension erworben und später nie wieder geübt hatte, sie oft im Stich ließ.

Die kleine runde Dame gerieth oft in gelinde Verzweiflung, wenn infolge eines Mißverständnisses ein der Dinge in der Küche einen anderen Lauf zu nehmen drohten, als sie es gewünscht hatte, und sie pflegte in solchen Fällen die Unterrichtsstunde zu unterbrechen und die junge Erzieherin, die so geläufig französisch sprechen konnte, nach Schluß des Unterrichts zu holen, damit sie der diehiesigen Louison hat mache, auf welche Weise sie das Gemüthe anrichten und den Tisch zubereiten sollte.

Solche Unterbrechungen waren stets ein großes Quäntum für Gustel und Nettie, die zehnjährigen Zwillinge, die dann der Mama und der Gouvernante nachziehen und in der Küche etwas Esbares zu erhaschen suchten. Louison, die waobländische Küchenpfe, die sich ungern lösen ließ und die natürlich glaubte, daß ihr bitterer Unrecht geschehe, wenn man ihre Kochkunst anzweifelte und sie belehren wollte, sah das ganze „Bande“, wie sie im Geheimen sehr selbsttätig ihr Herrschaft benannte, jedesmal mit einem Seufzer der Erleichterung wieder die Küche verlassen, denn die beiden Wülfingbe hatten sicher irgend einen Unflug angehtet, während die wichtige Unterredung zwischen den Erwachsenen stattgefunden hatte. Die Erzieherin hatte dann wieder Arbeit an ihre Aufgaben im Schulzimmer zu versetzen.

Auch heute war die französische Stunde unterbrochen worden und die junge Lehrerin war hinuntergegangen worden, um der Schneiderin die für Frau Rechenberg zu arbeiten hatte, eine Bestellung auszurichten. Gustel und Nettie, die diesmal oben blieben und ihre Ueberzeugung weiter schreiben sollten, hatten die Zeit benutzt, um eine Revolverübung mit dem Intenfass anzurichten, und waren, als ihre Erzieherin zu ihnen zurückkam, eben damit beschäftigt, die Spuren dieses schwarzen Ereignisses mit ihrem Taschenspiegel zu verbergen. Ein zorniger Blick sprühte aus den Augen des jungen Mädchens und sie hatte heftige Scheltworte auf den Lippen, doch sie bewarg sich und verwies den Kindern ihre Unart mit einigen ernsten Worten.

Hilba Hertel — sie ist es, die wir jetzt als Gouvernante im Rechenbergschen Hause wiederfinden — hatte in den wenigen Monaten, die sie in der Familie zugebracht, schon die Erfahrung gemacht, daß sie bei den verwöhnten Kindern mit Heftigkeit am allerwenigsten ausrichten konnte, und so ließ sie jetzt oft mit einem gewissen traурigen Gleichmuth alles über sich ergehen. Sie fühlte es mit jedem Tage deutlicher, daß sie sich zur Erzieherin nicht eignete, und sie hatte auch die Idee der Abschick, ihre Stelle aufzugeben und sich eine andere Thätigkeit zu suchen, doch da hatte ihr die Reise nach der Schweiz entgegengelehrt und sie hatte die Gelegenheit, ein so paradisisches Stück Erde kennen zu lernen, ohne mit dem vollen Drang auszugehen, obzwar sie wußte, daß sie manchen Unangenehme dabei mit in den Kauf würde nehmen müssen.

Das Drängen der Schweser, das freundliche Zureden ihrer Xante Julie hatten sie nicht bewegen können, nach dem Tode des Vaters die hausgenoffen der Dalwigschen Familie zu werden. Sie hatte den Gedanken nicht ertragen, in denselben Kreisen, in denen sie früher stets der ersten und angesehensten Damen gewesen war, jetzt eine so ganz andere Stellung einzunehmen und über die Achseln angesehen zu werden. Galt sie doch schon in den wenigen Wochen, die sie noch bis zur völligen Ordnung aller Geschäfte in dem Hause verblieb, in dem sie ihre glückliche, sonnige Jugend verbracht hatte, es erfahren müssen, wie so manche ihrer Freundinnen, die in früheren Tagen ihre angenehme Stunden im herrlichen Hause verlebten hatten, sie absichtlich überlassen, oder eine verlegene Wiene machten, wenn sie mit ihr zusammentrafen. Auch den gewissen mittelbilden Gesichtsausdruck, den ältere Personen ihrer Bekanntschaft ihr gegenwärtig annehmen, hatte sie nicht verwinden können. Ihr Stolz litt unglücklich unter allen solchen Demüthigungs-

gen, welche „unsere lieben Nächstens“ sie so freigebig denen zutheil werden lassen, die durch die Fügung des Schicksals den Höhe des Reichthums in das Schattenthale der Armut herabsteigen mußten. Durch Zufall hatte sie von einer älteren, wohlhabenden Dame gehört, die für einige Monate als Erzieherin für ihre Nichte, mit der sie sonst zusammenlebte und die jetzt mit ihrem Bruder eine längere Reise angetreten hatte, ein junges Mädchen als Gesellschafterin suchte.

Hilba hatte sich ihr vorgestellt, hatte gefaselt und konnte eines Tages ihre Bewerbungen mit der Kuchricht überreichen, daß sie die Stellung bei Frau Rentiere weglass angenommen und mit ihr nach Dresden ziehen würde. Die meisten Andern hätten sich dem recht glücklich gefügt, doch für Hilba, die zum ersten Male eine abhängige Stellung einnahm, gab es außerordentlich sehr Vieles zu überwinden. Sie kam sich wie ein Vogel im Käfig vor, wenn sie die langen Winterabende hindurch ihrer Principalin, die sie aus der Entfernung und aus wenig Besuch bei sich sah, wider ihren Willen vorlas, oder mit ihr Karten und Dame spielte. Inzwischen schob sie, als die Nächte nach einigen Monaten zurückliefen, nicht ohne ein Gefühl des Bewaunders der der wohlwollenden, alten Dame, die — das fühlte sie — immerhin recht viel Nachsicht mit ihr geübt und ihr so manche Freimüthigkeit erwiesen hatte.

Durch Vermittelung eines Agenturbüreaus hatte Hilba dann die Stellung im Rechenbergschen Hause angenommen und wollte nun versuchen, ob es ihr im Umgang mit Kindern gelingen würde. Man hatte sie in der Familie sehr freundlich aufgenommen und in den ersten Wochen hatte sie auch alles so feilsch angefallen, doch mußte Hilba bald die Beobachtung machen, daß ihr einerseits das Verhältnis für Kinderbesitzerin sehr unglücklich und in der Küche etwas Esbares zu erhaschen suchten. Louison, die waobländische Küchenpfe, die sich ungern lösen ließ und die natürlich glaubte, daß ihr bitterer Unrecht geschehe, wenn man ihre Kochkunst anzweifelte und sie belehren wollte, sah das ganze „Bande“, wie sie im Geheimen sehr selbsttätig ihr Herrschaft benannte, jedesmal mit einem Seufzer der Erleichterung wieder die Küche verlassen, denn die beiden Wülfingbe hatten sicher irgend einen Unflug angehtet, während die wichtige Unterredung zwischen den Erwachsenen stattgefunden hatte. Die Erzieherin hatte dann wieder Arbeit an ihre Aufgaben im Schulzimmer zu versetzen.

Auch heute war die französische Stunde unterbrochen worden und die junge Lehrerin war hinuntergegangen worden, um der Schneiderin die für Frau Rechenberg zu arbeiten hatte, eine Bestellung auszurichten. Gustel und Nettie, die diesmal oben blieben und ihre Ueberzeugung weiter schreiben sollten, hatten die Zeit benutzt, um eine Revolverübung mit dem Intenfass anzurichten, und waren, als ihre Erzieherin zu ihnen zurückkam, eben damit beschäftigt, die Spuren dieses schwarzen Ereignisses mit ihrem Taschenspiegel zu verbergen. Ein zorniger Blick sprühte aus den Augen des jungen Mädchens und sie hatte heftige Scheltworte auf den Lippen, doch sie bewarg sich und verwies den Kindern ihre Unart mit einigen ernsten Worten.

Hilba Hertel — sie ist es, die wir jetzt als Gouvernante im Rechenbergschen Hause wiederfinden — hatte in den wenigen Monaten, die sie in der Familie zugebracht, schon die Erfahrung gemacht, daß sie bei den verwöhnten Kindern mit Heftigkeit am allerwenigsten ausrichten konnte, und so ließ sie jetzt oft mit einem gewissen traурigen Gleichmuth alles über sich ergehen. Sie fühlte es mit jedem Tage deutlicher, daß sie sich zur Erzieherin nicht eignete, und sie hatte auch die Idee der Abschick, ihre Stelle aufzugeben und sich eine andere Thätigkeit zu suchen, doch da hatte ihr die Reise nach der Schweiz entgegengelehrt und sie hatte die Gelegenheit, ein so paradisisches Stück Erde kennen zu lernen, ohne mit dem vollen Drang auszugehen, obzwar sie wußte, daß sie manchen Unangenehme dabei mit in den Kauf würde nehmen müssen.

Das Drängen der Schweser, das freundliche Zureden ihrer Xante Julie hatten sie nicht bewegen können, nach dem Tode des Vaters die hausgenoffen der Dalwigschen Familie zu werden. Sie hatte den Gedanken nicht ertragen, in denselben Kreisen, in denen sie früher stets der ersten und angesehensten Damen gewesen war, jetzt eine so ganz andere Stellung einzunehmen und über die Achseln angesehen zu werden. Galt sie doch schon in den wenigen Wochen, die sie noch bis zur völligen Ordnung aller Geschäfte in dem Hause verblieb, in dem sie ihre glückliche, sonnige Jugend verbracht hatte, es erfahren müssen, wie so manche ihrer Freundinnen, die in früheren Tagen ihre angenehme Stunden im herrlichen Hause verlebten hatten, sie absichtlich überlassen, oder eine verlegene Wiene machten, wenn sie mit ihr zusammentrafen. Auch den gewissen mittelbilden Gesichtsausdruck, den ältere Personen ihrer Bekanntschaft ihr gegenwärtig annehmen, hatte sie nicht verwinden können. Ihr Stolz litt unglücklich unter allen solchen Demüthigungs-

Für die Küche.

Käse - Kartoffeln. 6 Personen. 1 1/2 Stunden. 4 Pf. Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht, dann zum Abläufen auf ein Sieb geschüttelt. Inzwischen streicht man eine Pfanne mit Butter aus, giebt eine Lage Kartoffelscheiben hinein, gießt etwas zerlassene Butter darüber, streut eine Schicht geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse darauf, legt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben hinein, träufelt nochmals von der zerlassenen Butter darauf, bestreut auch diese Lage mit geriebenem Käse und fährt so fort, bis Alles verbraucht ist. Die obere Schicht bildet geriebener Käse, auf den man einige Butterstücke legt. Die Kartoffeln werden hierauf in der heißen Pfanne gebraten und recht heiß zu Tisch gegeben.

Montreux angetommen. Hilba's Unruhe durch die reizende Gegend, die Hilbas schönheitsdurftige Seele mit einer lange nicht empfundenen Wärme füllte, ein glühendes Verlangen nach Ungebundenheit und Freiheit ihr Herz erfüllte und die Fesseln der Armut, die sie genöthigt hatten, in die Fremde zu ziehen und einen Erwerb zu suchen, hielten sie stärker als je gedrückt. Freilich schien zuweilen auch wieder etwas von der alten Mutterlichkeit und von der Jugenbluth früherer Tage in dieser stillen Bergluft über sie zu kommen. Das bewegte Leben und Treiben des Ortes, das sie auf den ausgebreiteten Spaziergegängen und bei gelegentlichen Ausfahrten mit der Familie wahrnahm, erlebte sie und gestreute sie und es war ihr namentlich lieb, daß sie so viel fremde Gesichter und keine Bekannte sah, deren Anblick sie an die Vergangenheit erinnern hätte. Es konnte aber zugleich auch nicht ausbleiben, daß sie die Bitterkeit ihres Looses wieder mehr empfand und daß sie manchen Kampf mit ihrem heißen, noch nicht an Selbstbefriedigung und Entfaltung gewöhnten Herzen auszufechten hatte.

Bei den Spaziergängen, die Nachmittags von der ganzen Familie unternommen wurden, fühlte sie sich oft so, daß Herr und Frau Rechenberg, welche letztere leicht ermüdete, ein Ruheplätzchen aufsuchten, während Hilba mit den Kindern weitere Wanderungen machte, an denen auch Herr Gärtner mit seinem Jüngling Alfred theilnahm. Sobald Gustel und Nettie aus der Hörschule der Eltern waren, wollten sie vom steilen Spaziergehen, wie sie es nannten, und nach französischsprachigen nichts mehr wissen, luden sich allerdings die besten und Jüngsten aus dem biedersteubten Bergabhang und jagten sich mit ihrem Bruder umher.

Herr Gärtner, dem angeführt der schönen Bergnatur das Herz weit wurde, ging nur zu gern an der Seite der lieblichen Mädchengestalt des Wegs dahin und fühlte sich wie von Wolken getragen, wenn er sich dem Vergnügen einer Unterhaltung mit Fräulein Hertel unter der Augen hingeben durfte. Auch für Hilba waren es anregende und genussreiche Stunden und sie kam dem jungen Mann mit ruhiger Freundlichkeit ohne alle Bitterkeit entgegen und ließ sich von ihm über allerlei lehren. Hätte sie geahnt, wie gefährlich ihre Nähe für den ehelichen Parramiscandaten war und wie er sich in den Zauberkreis ihrer blauen Augen geirrt hätte, außerhalb dessen auch die schöne Natur so Manches von ihrem Reiz für ihn verlor, so hätte sie die Gesprächs- und das Alleinsein mit ihm zu begrenzen gewünscht und hätte sich in stolze Unnahbarkeit getrieben. Doch es fiel ihr nicht ein, zu denken, daß der schlichte, ernste Mann, der infolge seiner angestregten Studien und vielerlei auch durch eine harte Jugend voller Entbehrungen so viel Älter als seine Jahre aussah, sein Herz so leicht verlieren könnte. In dem Grade in der sie ihn auch im Besitz ihrer Braut, wie sie sie das in Büchern so oft gelesen, in stiller Treue mit immer blühender werdenden Wangen lange Jahre hindurch des glücklichen Zeitpunkt harrte, in dem sie dem Geliebten in sein Pfarrhaus folgen durfte.

Unter solchem Leben am Genfersee vergingen sechs Wochen, die das Freundschaftsverhältnis zwischen Lehrerin und Gouvernante festigten. Die häufige Bewegung in der freien Luft röhete Hilbas Wangen und gab ihr etwas von der früheren Elastizität des Geistes zurück, die ihr unter den bedrückenden Erlebnissen so ziemlich abhanden gekommen war. Sie hatte das höhere Trauergeband abgelegt und lebte sich jetzt in lichte, frische Farben, die eine bessere Hofe für ihre lebensfrische Schönheit abgaben und mehr zu ihr stimmten. Herr und Frau Rechenberg, durch eine gelegentliche naive Bemerkung der Kinder aufmerksam gemacht, gingen an, stille Beobachtungen über die Weiben zu machen. Sie gelangen bald zu dem Schluß, daß das Fräulein Hertel und Herrn Gärtner aufmeinte, und hielten es für ein großes Glück für das junge Mädchen, daß die Augen eines Mannes wie die des zukünftigen Pfarrers auf sie gefallen waren.

(Fortsetzung folgt.)

Aus der Schule. Lehrer (im deutschen Unterricht): Nun, Herr, sagt mir mal, welches sind eure Lieblingsgerichte aus der deutschen Heiden-Sage? — Der kleine Müller: Der hönene Siegried! — Der kleine Schulze: Dietrich von Bern! — Der kleine Sohn: Die vier Gemanns-Kinder!

Man mache und schäle drei starke Sellerieknollen, schneide sie in dünne Scheiben, hebste einen Zwiebel, den dünne sie in halbgroßer Butter weich. Drei knappe Eßlöffel Mehl vermischt man mit einer Dose frischer Milch, 1/2 Theelöffel Salz, thut dies an den Sellerie, laßt es durchkochen, treibe es durch ein Sieb, erhöhe die Masse nochmals in der Pfanne und wirre mit Pfeffer. Hat man etwas frischen Rahm zur Hand, so wird der Geschmack wesentlich dadurch verbessert. Man richtet die Speise recht heiß zu gebaden Koteletten — an besten vom Schweine — an und umlegt mit Bratkaroffeln.

Schweinefleisch, auf englische Art gebraten. Man schneidet die Haut einer schönen frischen Schweinefleisch mit der Spitze eines Messers querüber in gleichmäßigen, etwa 1/2 Zoll breiten Zwischenräumen ein, füllt das ausgehöhlte Bein mit einer Mischung aus drei feingebaden gelochten Zwiebeln, 1 Tasse geriebenem Weißbrot, 1 Eßlöffel Butter, wülfzig geschälten lauren Apfel und etwas Pfeffer und Salz, was man mit einem Eidotter gut vermischt, bindet die Haut oben über dem Bein fest zusammen, überstreicht die ganze Keule mit Butter, brät sie etwa 3 Stunden unter fleißigem Begießen und fertigt sie mit Pfeffer-sauce, die man in England stets zu gebratenem Schweinefleisch giebt und in folgender Weise bereitet: Man schält einige schöne säuerliche Äpfel, schneidet sie in Viertel, thut sie nebst etwas Wasser, Butter und braunem Zucker in eine tiefe Pfanne und fertigt sie mit einem hölzernen Löffel zu einer dicken Sauce.

Apfelsauce. Man bereitet einen feinen Apfelsaft, fügt Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer Zitronen hinzu. Von sechs bis acht Eirobeln schlägt man einen festen Schaum, giebt den erkalten Apfelsaft darauf, vermischt es gut, füllt es bergformig in eine Weiste, streut reichlich Zucker darüber, macht der Länge nach schmale Einschnitte mit einem Messer, füllt den Apfelschraum in einer nicht zu heißen Röhre 25 Minuten und servirt ihn sofort. Im Falle sich die obere Seite zu schnell bräunt, deckt man ein Stückchen Papier draüber.

Man mache und schäle drei starke Sellerieknollen, schneide sie in dünne Scheiben, hebste einen Zwiebel, den dünne sie in halbgroßer Butter weich. Drei knappe Eßlöffel Mehl vermischt man mit einer Dose frischer Milch, 1/2 Theelöffel Salz, thut dies an den Sellerie, laßt es durchkochen, treibe es durch ein Sieb, erhöhe die Masse nochmals in der Pfanne und wirre mit Pfeffer. Hat man etwas frischen Rahm zur Hand, so wird der Geschmack wesentlich dadurch verbessert. Man richtet die Speise recht heiß zu gebaden Koteletten — an besten vom Schweine — an und umlegt mit Bratkaroffeln.

Schweinefleisch, auf englische Art gebraten. Man schneidet die Haut einer schönen frischen Schweinefleisch mit der Spitze eines Messers querüber in gleichmäßigen, etwa 1/2 Zoll breiten Zwischenräumen ein, füllt das ausgehöhlte Bein mit einer Mischung aus drei feingebaden gelochten Zwiebeln, 1 Tasse geriebenem Weißbrot, 1 Eßlöffel Butter, wülfzig geschälten lauren Apfel und etwas Pfeffer und Salz, was man mit einem Eidotter gut vermischt, bindet die Haut oben über dem Bein fest zusammen, überstreicht die ganze Keule mit Butter, brät sie etwa 3 Stunden unter fleißigem Begießen und fertigt sie mit Pfeffer-sauce, die man in England stets zu gebratenem Schweinefleisch giebt und in folgender Weise bereitet: Man schält einige schöne säuerliche Äpfel, schneidet sie in Viertel, thut sie nebst etwas Wasser, Butter und braunem Zucker in eine tiefe Pfanne und fertigt sie mit einem hölzernen Löffel zu einer dicken Sauce.

Apfelsauce. Man bereitet einen feinen Apfelsaft, fügt Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer Zitronen hinzu. Von sechs bis acht Eirobeln schlägt man einen festen Schaum, giebt den erkalten Apfelsaft darauf, vermischt es gut, füllt es bergformig in eine Weiste, streut reichlich Zucker darüber, macht der Länge nach schmale Einschnitte mit einem Messer, füllt den Apfelschraum in einer nicht zu heißen Röhre 25 Minuten und servirt ihn sofort. Im Falle sich die obere Seite zu schnell bräunt, deckt man ein Stückchen Papier draüber.

Man mache und schäle drei starke Sellerieknollen, schneide sie in dünne Scheiben, hebste einen Zwiebel, den dünne sie in halbgroßer Butter weich. Drei knappe Eßlöffel Mehl vermischt man mit einer Dose frischer Milch, 1/2 Theelöffel Salz, thut dies an den Sellerie, laßt es durchkochen, treibe es durch ein Sieb, erhöhe die Masse nochmals in der Pfanne und wirre mit Pfeffer. Hat man etwas frischen Rahm zur Hand, so wird der Geschmack wesentlich dadurch verbessert. Man richtet die Speise recht heiß zu gebaden Koteletten — an besten vom Schweine — an und umlegt mit Bratkaroffeln.

(Fortsetzung folgt.)

Aus der Schule. Lehrer (im deutschen Unterricht): Nun, Herr, sagt mir mal, welches sind eure Lieblingsgerichte aus der deutschen Heiden-Sage? — Der kleine Müller: Der hönene Siegried! — Der kleine Schulze: Dietrich von Bern! — Der kleine Sohn: Die vier Gemanns-Kinder!