

Der arme Nidi.

Roman von Ossip Schubin.

(4. Fortsetzung.)

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt. Ich dachte, es sei bereits alles im besten Geleise, und wir würden nächstens zusammen nach Paris, um die Verlobungsringe zu bestellen. Statt dessen — ja, wenn ich nur wüßte, was dir eigentlich in den Kopf gefahren ist! Eine glänzende Stellung und einen anständigen Menschen, der, ohne gerade eine Schönheit zu sein — schließlich immerhin nach etwas Ausschau — was willst du denn noch?“

„Ich — ich —“ Lori murmelte es gähelnd, auftrichtig bescheiden und doch mit einem Anflug von Humor, „ich möchte wünschen, mich auf meinen Hochzeiten freuen zu können!“

„Herr Gott, schlag dir die Rippen aus dem Kopf! Unseren heiratet doch nicht bloß ein Pfarrer!“

„Ja, zu was heiratet man denn?“

„Um —! Wir Männer aus Familiendynastien, und ihr Frauen, um von zwei Leben das geringere zu wählen —!“

„Danke im Namen meiner Schwägerin!“ erwidert Lori trocken.

„Lori, das ist höflich. Du darfst nicht immer alles verheeren.“

„Du meinst, ich darf nicht immer alles verheeren.“

„Du weißt, daß wir uns sehr gut vertragen, Elli und ich, daß ich dich mit einem Anflug von Humor, daß ich sehr zufrieden bin.“

„Ja, ich weiß alles, was du mir sagst, und noch mehr. Ich habe wirklich ausgeglichen zu einander, Elli und du. Und ihr seid beide ganz zufrieden, aber ich — ich weiß, ich ist unerschrocken — aber ich — ich möchte nicht nur zufrieden, ich möchte glücklich sein, und ich hätte solches Talent dazu.“

Einmal überstößt blickt er in das edle, schöne, von einer inneren Bewegung eigenwillig erregte Gesicht. Obwohl ihr sein Verhalten durchaus unrecht gibt, vermag er eine Bewegung heimlicher Sympathie nicht zu unterdrücken. Doch weit davon entfernt, sein Gefühl zu verbergen, sagt er: „Dummköpfe! Ihr mal, man könnte fast denken, der grüne Bub hätte dich mit seiner possidischen Romantik angefleht!“

„Unfinn, Emmerich. Sie laßt so fröhlich, daß er mitläden muß. Dann ruft er plötzlich: „Herr Gott, ich verfaß den Zug. Adieu, beruhe dich! Ich werde meinestwegen noch ein bisschen weiter labiren.“

Es war eine hübsche Zeit, die Epochen von St. Germain. Jetzt naht sie ihrem Ende. Morgen kehren Vater und Sohn nach Paris zurück. „Nach ein Tag,“ sagt sich Nidi, indem er seinen Hut auf's Ohr stülpt und in den Hof hinunterläuft, in der Hoffnung, daß Lori herunterkommen wird. Er preßt halb laut eine elegische Melodie, die er gestern den rumänischen Zigeunern abgelauscht hat — gerade unter ihren Pfeifern preßt er. Vielleicht wird sie wenigstens einen Blick auf ihn heruntern. Lange späht er vergeblich zu den weißen Jalousien empor, die nur leicht angelehnt, aus halbgeschlossenen Spalten auf ihn herunterblinzeln. Endlich winkelt er in den Angeln, ein Fräulein wird zurückgeschoben. Er erblickt Nidi nur eine schmale Hand, die aus einem weißen Blumenärmel hervorkommt, dann ein hübsches Köpchen, das geräuspelt, verdrückt, unausgesprochen ausstiebt. „Ich bitte dich, Nidi, geh! Weiße anderswo,“ ruft sie, „du machst mich schauderhaft nervös!“

Und Nidi geht. Es ist der letzte Tag, und sie hat keine Zeit für ihn — weil — offenbar ist die Entschlüsse faßbar. Mein Gott! Mein Gott! Er schließt den Hut über die Augen und tritt auf die Terrasse hinaus, die breite, sich lang hinziehende Terrasse von St. Germain.

Links von ihm ragt dunkel und groß das ungeheure Vierung des Waldes mit seinen geheimnisvoll lausigen Wegen und Wäldern; rechts tief unter der Terrasse breitet sich das wunderbare, abwechslungsreiche Panorama der Landschaft, Dörfer und Städte, alles in Wäldern oder Wäldern hineingeklemmt. Dort liegt Marly und dort Louvecienne, da Argenteuil, da Chailot und dort St. Denis. Sie haben alle Tage Aussicht gemacht, manchmal mit den Kindern, manchmal nur Nidi und Elli. Denn Emmerich hat zu ihnen, und Elli befindet sich in einem schmerzlichen Zustand — das ist auch der Grund, weshalb ihre drei Kinder nach Bömen zu den Großvätern geschickt worden sind, und Graf Wrecher erfüllt sich verpflichtet, seiner Nichte Gesellschaft zu leisten.

Alles war schon bis heute — die Stimmung und die Gegen. Heute findet Nidi die Stimmung flau und die Gegen häßlich. Er wirkt sich auf eine der Bänke, die am Rand des Waldes angebracht sind, und will sich gerade bequem zurechtfinden, um sich seinen Betrachtungen mit schwermütigen Muffe zu überlassen, als er in der Ferne seinen Vater erblickt in weißen

Belegamaschen über seinen englischen Schuhen, einen halbhohen, braunen Filzhut auf dem Kopf, ein dünnes Rohr, das er in der Mitte hält, anstatt beim Knopf, in der Hand.

Seine Blicke drücken eine lächelnde, leuchtende Aufmerksamkeit aus, und augenblicklich ist er vertieft in das Gespräch mit einem umfangreichen Sommergast von St. Germain, in dem Nidi einen wohlhabenden Strumpfwirker erkennt. Nidi wendet den Kopf weg.

Kurz darauf weckt ihn eine freundliche Stimme. Der alte Graf hat sich von dem interessanten Strumpfwirker losgemacht und ist auf seinen Küngsten zugetommen. „Ach, du bist du, Schlingel!“ ruft er aus, „ich suche dich schon eine ganze Weile!“

„Was soll ich denn von dir wünschen als höchstens deine werthvolle Gesellschaft! Weisheit — daß du mir mit deiner herrlichen Schrift ein Alteskind kopierst!“

„Dem Papa scheint heute sehr darum zu thun zu sein, daß ich zu nichts tauglich bin!“

Der alte Herr traut seinen Ohren kaum. So übellaunig hat er seinen Küngsten noch gar nicht gesehen. „Aber Nidi!“ ruft er und legt ihm die Hand auf den Nacken. „Was ist das, was du da in dem Buschen rumort, giebt er gutmüthig seine Hand zurück und setzt sich neben ihn.“

„Ich hab' dich aufgesehen, Nidi, weil ich dich gerade so unbeschäftigt und überflüssig wußte wie mich selbst. Bei Emmerichs Herstd hat eine ungelegte Stimmung. Gleich nach dem ersten Frühstück hat der Familienrath getagt. Als ich in die Thür des Salons kam, um meinen Hofdienst bei Elli anzutreten, hörte ich sie recht kläglich ausruhen: „Du bist unbegrifflich, Lori! Eine solche Gelegenheit bietet sich dir ein zweites Mal im Leben — so red ich dich zu, Emmi — mir glaubt sie nicht!“ Worauf Emmerich kurz und bündig antwortete: „Ich mich nicht in nichts!“ Ich schlich mich natürlich fort, obwohl mich die Sache interessirte. Wie es scheint, möchte sie das entscheidende Wort noch hinauschieben, aber Emmerich sagte mir gestern, das gehe nicht an. Sie hat Alinsky's Schuldigungen doch zu freundschaftlich erlassen genommen, um ihn so ohne weiteres laß stellen zu dürfen. Sie wird Farbe bekommen müssen. Morgen wird er erwartet. Wir werden tradiren, im Laufe des Vormittags dabozukommen, denn wir wären hier zu viel, ganz entschieden zu viel.“

„Das sind wir heute schon,“ grüßte Nidi.

„Elli scheint sehr unzufrieden,“ fährt Graf Senfberg fort, „sie könnte sich das sparen — die Wäbchen sind alle gleich. Erst machen sie Fragen, zieren sich — na — es braucht ja nicht durchaus zuhören zu sein — so einem armen, jungen Ding ist vielleicht wirklich ein bißchen entrichtlich (unheimlich) zumuthe, ob sie sich zu Erbe entschließt, aber im letzten Moment entschließt sie sich eben doch. Ich bin überzeugt, die Lori sagt ja.“

„Ich weiß, ich könnte überzeugt davon sein, daß sie „nein“ sagt,“ flüßte der junge Mann.

„Nidi! Was denn das für Dummköpfe! Was kann's denn dich angehen! Der alte Herr schaut ihm in's Gesicht, nickend und forschend.“

Der andere wird feuerroth und wendet sich ab. „Natürlich geht's mich nichts an,“ vertheidert er. „Der Papa denkt doch nicht am Ende — daß — so eine Thorheit! Die Lori möchte sich anschauen, ich weiß es am besten, wie ich ihre kleinen Freundlichkeiten zu nehmen habe — aber — ich finde sie reizend — natürlich finde ich sie reizend, und mir war's schrecklich, wenn sie sich so ohne herliche Reueigung für ein allerdings besonders glänzend ausgestattetes Diadem verkaufte!“

„Ned' doch nicht so „schwollon!“ verweist ihn der alte Herr, „verkaufen, verkaufen! Bei civilisirten Menschen ist die Ehe ein Liebesbündnis, bei dem jeder das seine bekommt. Lori ist ja, wenn sie auch ein in gewöhnlichen Sinn sehr hübsches Vermögen hat, ihm gegenüber fast arm. Aber so schöne und vornehm Mädchen wie sie sind als Partien fast so selten wie es. Es ist die denkbar passendere Verbindung. Wenn sie bereits eine andere Reueigung hätte, wär's was anderes, aber nach dem, was mit Emmerich sagt, ist davon keine Rede — gar keine Rede —!“

„Alles! Besonders angenehm wird ihr ja vielleicht die Geschichte anfangs nicht sein. Aber Winst ist kein Küngling mehr, gar zu toll wird er's nicht treiben. Die Ehe von zwei wohlgezogenen Menschen ist ja nicht bloß ein Liebesverhältnis. Und nach ein paar Jahren löst sich alles in Wohlgefallen auf. Selbst wenn sie dann jemand gefunden hätte, der ihr besser gefiele — bewegen geht die Welt nicht aus den Fugen.“

Nidi sieht seinen Vater groß an. „Was hast du denn?“ fragte der alte Herr.

„Nidi's — nur — hast du denn die Mama ganz vergessen, Papa?“ Wollte er mit einem lüchelnden Lächeln hervor. „Was hat denn die Mama dabei zu thun?“

„Ich dachte immer — du und die Mama — ihr hättet einander aus Liebe geheiratet!“

Er hat es ja von klein an beobachtet können bis auf den heutigen Tag, welchen rührenden Kultus sein Vater mit der Erinnerung an seine Mutter treibt. Und jetzt nicht einmal das eines Liebeshehl!

„Besteht mich recht, Kind,“ sagt der alte Herr ernst. „Als wir zum Altar traten, waren wir zwei höchst gesinnte Freunde, weiter nichts — d. h., bei ihr war es anders — sie hat mir's später gestanden, daß sie mich lieb hatte, damals schon. Ich aber — warum soll ich es dir nicht sagen, 's ist ja besser, du weißt, wie's in der Welt zugeht — nicht nur, daß ich keine besondere Reueigung zu deiner Mutter fühlte, nein, ich stand, als ich sie heirathete, in Beziehungen zu einer andern Frau — in Beziehungen, die ich nicht einmahl zu lösen gedachte. Im Gegenstheil, ich heirathete deine Mutter einfach, um die andere vor böser Nachrede zu schützen. Ja — so war's.“

Nidi setzte zusammen, als ob man vor seinen Füßen etwas geblöbet hätte — etwas Liebes, Eeles, Unschuldigediges.

„Hör nur weiter! Nach einem halben Jahr liebte ich deine Mutter so, daß ich eines schönen Tages, als ich in ihr Antheilbestimmter trat, vor den Päntelstücken niederhielt, die sie für die von den Füßen gestreift, und diese Päntelstücke küßte! Es waren silberne, himmelblaue Atlaspäntelstücke.“

„Ich hab' sie geküßt, aber er ist doch noch nicht beruhigt. „Und dann — dann ist's so geliebt?“ fragt er un sicher, „ich meine — bis zum Schluß?“

„Es ist schöner, immer schöner geworden bis zum Schluß,“ murmelt der alte Mann. „Als mein Antel fündelblos klar und die Erbschaft antrat, freute ich mich vor allem darauf, einen Grund zu haben, aus der Karriere zu treten, um mein Familienleben so recht ungehört genießen zu können. Und wie wir's genossen haben! Wie die kleinen Bürgersleute leben wir miteinander, gar nichts freute mich, als ich nicht mit ihr theilen konnte. Und als ich starb, meinem ärgsten Feind wünscht ich die Qual nicht — was ich hab' ich nach dem Revolver gegriffen!“

Aber steht du in ein Selbstmord — außer, wenn sich's darum handelt, eine Ehrenschuld zu tilgen und die Verwandtschaft mit einem Krebschaden in der Familie zu befreien, ein Selbstmord ist entweder eine Nothwendigkeit oder eine schreckliche Sünde. Selbstmord hat ich angefangen, Morphinum zu nehmen, und wie sie nicht mehr genügt hatten, was sie mit mir anstellen wollten, da haben sie dich durch die Thüre geschoben in mein Zimmer, und —“

„Da war's gut,“ fällt der Sohn ein. „Gut — du eilte Bub — gut war's noch lange nicht, daß ich's überhaupt nicht geworden, aber besser war's, viel besser. Ja, mein Alter! Ich werd dir's nie vergessen, was für ein herziger, lieber, kleiner Kamerad du damals warst! Aber deine Mutter hat selbst du mir nicht ersehen können.“

Der alte Herr seufzt und legt seine Hand auf die Schulter des Sohnes, und diesmal wehrt Nidi sich nicht dagegen. Wenn ich nicht von der letzten Vorbereden reden höre, da hat's mir zu lieb, sie nicht getannt zu haben. Nach dem, was du mir von ihr erzählt hast, geben ihre Wäbe gar keinen rechten Begriff von ihr. Hat sie — hat sie nicht Lori Lobrin ähnlich gesehen?“

„D nein — nein,“ entgegnet eifrig der alte Herr, „ich weiß, daß man das behauptet, aber man irrt sich. Ein ganz entfernter verwandtschaftlicher Zug, der von ihrer gemeinschaftlichen Großmutter kammt — eine Art Wasse ähnlichkeit, aber gar keine individuelle. Lori ist eine viel prächtigere Schönheit. Deine Mutter war nie eine Schönheit, obwohl sie auch sehr feine Züge hatte. Aber die Züge waren so nebenständig bei ihr. Die Beweglichkeit und die Mannhaft des Ausdrucks waren das, was bei ihr auffiel, für jede Empfindung hatte sie ein anderes Gesicht, und da ihr Gesichtsbild ein unendlich reiches war, kannst du dir denken, wie oft sich ihr Gesichtchen von einer Minute zur andern veränderte. Manchmal war's, als hätte man immer wieder eine neue Frau.“

„Du siehst ihr ähnlich,“ fährt der Graf fort, „noch heute siehst du ihr ähnlich, und als du jünger warst, da war die Ähnlichkeit sprechen. Du hast dieselbe launische Art, die Mundwinkel zu verziehen und den Kopf feinspringen, wenn du mit einem sprichst; auch ihren warmen Blick hast du. Gott! Wie lieb sie dich gehabt hätte. Das kann dir das Leben gar nicht mehr einbringen, was du an deiner Mutter verloren hast, mein armer, verwohler Bub!“

Nidi sieht gerade vor sich hin; das nichtkühne Spiel seiner Mundwinkel hat aufgehört, ein feuchter Glanz schimmert in seinen Augen. Nach einem Weilein sagt er traurig: „Ich möchte liegen, wenn ich sagen wollte, daß ich je das Gefühl einer Enttöhrung gehabt hätte in meinem Leben. Mehr als du mich verhöhnt hast, hätte mich eine Mutter auch nicht verhöhnen können, Papa!“

„Mag sein, aber wenn dich deine Mutter verhöhnt hätte, hätte ich dich vielleicht manchmal entschlossen, streng gegen dich zu sein, und da ist's, wo's dir gefehlt hat,“ sagt Graf Senfberg.

Der empfindliche junge Mann nimmt diese Worte über. „Du thust ja gerade, als ob ich wer weiß wie schlecht ausgefallen wäre. Papa,“ ruft er verdrückt, „denkst du denn noch immer an die blödsinnige Geschichte in Wien?“

Die Schalten fangen an, lang zu werden; der Nachmittag naht seinem Ende. Hof, Garten und Speisesaal des Pavillon Henri IV. sind überfüllt von Menschen, die aus Paris geflohen sind, um sich ein wenig im Grünen zu erholen. Eine erfindende Hitze liegt schwer über der Terrasse. Alle Senfbergs haben sich in dem Salon der Emmerichs versammelt, wo dann allerdings geselliger Vorlesungsregeln die Temperatur erträglich geliebt ist, die Stimmung hingegen entschieden zu wünschen übrig läßt.

Graf Wrecher sitzt mit Elli an einem kleinen, mit Karten bedeckten Tisch, an dem sie eine Partie Beuque begonnen haben. Sie können die nötige Energie nicht aufbringen, sie zu Ende zu führen. „An einem Feiertag erinnert St. Germain geradezu an Vierung oder Klosterburg!“ erklärt Graf Senfberg. Vierung und Klosterburg an einem Sonntag, das scheint für ihn der Inbegriff alles Fröhlichkeits zu sein. „Die Gräfin Elli behauptet, ihr sei schlimm geworden, geradezu schimm von dem Anblick der Ausflügler im Hof.“

„Und ich weiß wirklich nicht, was ätziger ist, der Anblick oder der Lärm. Diese Hölle und diese Stimmen! Das gibt's doch nur in Frankreich, daß sich die Menschen überall hinbringen!“

„Frankreich ist aber auch sehr weit vorgeschritten gegen andere Nationen!“ erklärt Emmerich, von der „Zimes“ aufsehend, die er, bequemer in einem Lehnstuhl ausgebreitet, durchflüßet.

„Ach ja,“ nickt Gräfin Elli, die doch keineswegs böse oder grausam, im Gegenstheil wegen ihrer Nachsicht gegen die Dienerschaft, wegen ihrer Wohlthätigkeit gegen die Armen geradezu berühmte ist.

Nidi, der bescheiden und vernachlässigt in einem Winkel sitzt und Photograpen anschaut, blickt auf. Ihm hat etwas wohl getan wie ein kalter Ton in einem hübschen Lied. Und wie die schöne, blonde Elli noch einmal sagt „unerschrocken“, erwidert er: „Ja, wirklich unerschrocken, daß diese Art Menschen auch einmal fröhlich Lust genießen wollen. Und da sie nur an Sonn- und Feiertagen Zeit haben, kommen gleich so viele! Das ist das aller-ärgerlich!“

Lori, die noch immer schlechter Laune ist, laßt aus ihrer Verdrücktlichkeit und ihrer Verachtung mit großer Entschlossenheit (für die Armenbedürftigkeit) doch recht herzlich auf, und Elli, die anfangs an eine Verstimmung Nidis geglaubt hat, bingelt ihm ein wenig unzufrieden an und meint, „ich glaube gar, du machst dich über mich lustig!“

Nidi, etwas aus dem Sattel gehoben, wird roth und sieht auf seine Cigarette herab, sein Weiler Emmerich aber erklärt mit weiterer Langsamkeit: „Ach, dent's auch — und — es thut mir leid, dir's mittheilen zu müssen, liebe Elli, du hast dir's geholt!“

„Emmerich der Gerechte,“ murmelt Lori mit leisem Gähnen, indem sie an ein Fenster tritt, um die Jalousie hinaufzuschieben und die Luft hereinzulassen. Dabei schneift ihr Blick hinaus.

Die Sonne ist untergegangen, an den dunkelsten Baumspitzen des Waldes schimmern noch goldene Streifen und Fiedeln, der untere Theil der Bäume scheint fast schwarz. Gruppen von Ausflüglern gehen vorbei, Wagen fahren vorbei, über und über mit Passagieren beladen, und ganze Züge von Radfahrern, Männer mit offenen Helmbraten und nackten Knien, weisse Westen in Pluderhoschen und dicken, karrierten Wollstrümpfen, hinter ihnen auf dem Sattel als Tropfen grün oder bunte Sträuße, die sie in den Wäldern gestülpt haben.

Lori schaudert. „Der Eindruck ist grotesk,“ erklärt sie, und Nidi zugewandt fährt sie fort: „Du magst deine Ausflügler vertheilgen, wie du willst, mich verdrückt sie doch, und St. Germain verdrückt sie mir. Ich bitte dich, zwischen diesen romantischen Thal, in dem jede Dickschicht ein Kapitel französischer Geschichte, und diesem feierlichen Wald, in dem jeder Baum irgend ein Hölzchen ist — alle diese Leute — sie beutet mit einer Handbewegung nach den vertheilgen Gruppen — das Vergle sind diese Pluderhosen!“

Nidi, der jetzt an sie herangetreten ist, laßt, „Der ästhetische Standpunkt ist bei deiner Lebensauffassung stark betont!“ meint er.

„Ja,“ sagt sie in einem eigenfönnigen, unangenehmen, herausfordernden Ton, „ich leugne's nicht, ich habe eine Vorliebe für alles, was schön ist und vornehm, für große Räume, für einen uneingeengdrückten Verbrauch von Luft und Licht, für häßliche Wälder mit feierlich betrettenen Pfaden und für ländliche Schiffe mit großen Gärten, die sich in Wäldern und Wäldern verlieren, ich habe Freemonien, bei denen man ein materielles Jümeln und Gewänderdrück entsinken kann. Es ist einmal so.“

Ihre Stimme klingt fast schneidend hart. Sie thut dem jungen Grafen weh, und es ist ihm beinahe, als ob sie die Abspitzung, ihm weh zu thun. Er wird ein wenig blaß, aber statt, wie sie vielleicht erwartet haben mag, den Kopf bemühtig zu senken, sieht er gerade in die Augen und sagt, fast ebenso herausfordernd wie sie, nur geblähter, ruhiger: „Das ist doch sehr begreiflich, Lori. Du bist nicht die einzige.“

Wenn es etwas auf der Welt gibt, was Lori ganz besonders reizt und ärgert, so ist es in irgend einer Richtung, im Guten oder Bösen, nicht die einzige zu sein. Ihr und sein Blick begegnen einander fast feindselig. Dann wenden sie sich gegenseitig von einander ab und von neuem auf die Terrasse hinaus.

Da klopf jemand leise an die Thür; der Wairer b' Hotel, der gekommen ist, die Herrschaften zu fragen, ob er ihnen den üblichen Tisch reserviren soll, oder ob sie das Dinner auf dem Zimmer wünschen.

„Oben, nicht wahr?“ meint Elli und wirft einen Blick auf ihre Uhr. „Lori aber ruft das: „Ihr müßt es haben, wie ihr wollt, ich esse unten. Die Zigeuner spielen ein letztes Mal, ich will sie nicht verschäumen!“

Und Emmerich, der Auseinandersetzungen vor Untergebenen nicht liebt, befiehlt dem Kellerer zur: Reserviren Sie den Tisch auf alle Fälle!“ —

Es ist ein Compromiß geschlossen worden. Die vernünftigen Menschen, d. h. das Ehepaar und Graf Senfberg, nehmen die Abendmahlszeit oben, Lori und Nidi essen unten an ihrem Tische, wohlbestimmten Tisch, knapp neben dem Fenster.

Da bestiegen die Zigeuner ihre kleine Erstabe, der Primageier läßt den ersten Strich über seine Geige gleiten. Er ist die, dazu leitet von den Blättern gezeichnet und sieht ziemlich genöthigt aus; aber kaum hat sein Bogen die Geige berührt, so bemerkt man, daß in dem plumpen Gestellen ein Hagenmeister steck. Sofort erkennt er das junge Paar und wendet eine ganze musikalische Kunst auf. Und Lori hört zu. Nidis Frage in Bezug auf das Menu beantwortet sie mit einem unangenehmen: „Stör mich nicht!“

Und als ihr Coulin sich zu ihr vorbudelt, sagt sie: „Ich bin in der Rosenstraße herum, über ihre erregten, jungen Gesichter trennt und neidend flüßert: „Macht dich der Rumäne am Ende nicht auch nervös?“ ha erwidert sie: „Ja, allerdings! Das ist ja das Schöne dabei!“

Draußen ist das Jodeln in Dämmerung übergegangen; die grüne Landschaft des Himmels hat sich in intensives Violet verwandelt, das sich wieder in schwärzliche, Blau umfärbt, aus dem erl vereinzelt, dann immer gäbelreicher die Sterne erwauchen. Ueber die ganze Landschaft ziehen sich Schleier, die alle aufdringlichen Einzelheiten verwischen und alle grellen Farbengegenätze verflüchten.

Und der Jäger spielt Weisen, die er dem Sturm abgelauscht, wie er flugend über die malbaufischen Stimmflächen, Walgermeloben, die er im Vorübergehen von einem Winklercher aufgelassen, einen Tanz, den er aus einem ungarischen Fichardisch heraus hat schmalchen und toben hören.

Lori sitzt mit dem Rücken gegen den Jäger; sie weiß nicht mehr, wo er spielt — was er spielt; sie will es nicht wissen, nur ihre Seele umschmeicheln, umtoben, lieblos lassen von diesem singenden, weiden und doch unendlich starken, wunderbaren Geistesreich. Sie hat früher und später oft größere Klänge gehört als den armen, nolens-unwillingen Jäger. Einen stärkeren musikalischen Eindruck hat sie nie empfunden.

Durch das offene Fenster quillt der eigenthümliche Duft der schönen Frühlingnacht, ein Duft voll frisch geschneitem Gras, von gährender Erde und von feuchtem, jungen Raub. Der Atem von tausend Blüten mischt sich dazu, von Blüten, die erst bezeugen, sich zu entfalten, und von Blüten, die schon im Staub liegen und wellend vergehen.

Auf dem Tisch zwischen den beiden Jungen Emmerichs prangen die Rosen. „Monsieur, Madame.“

Es ist einer von den Zigeunern der an dem Tisch zu ihnen getreten ist, den Sammelsteller in der Hand. Nidi als junger, österreichischer Kavallerist legt ein Goldstück zwischen die Silber- und Kupfermünzen. Lori wendet sich ab von dieser kümmerlichen Prosa. „Das ist untraglich! Sie haben gegen die Engel, und sie beteln sie wie Viermäurer auf dem Dorf. Romm hinaus, Nidi!“

Draußen fordert Lori Nidi auf, sie zum Jahrmarkt zu führen, dem wohlbestimmten Jahrmarkt von St. Germain, der seit drei Tagen der ganzen Umgebung zur Belustigung dient und wie alle Jahre seine zahlreichen, bunten Zelte in den breitesten Alleen des Waldes aufgeschlagen hat.

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

„Lori,“ ruft er beglückend, „du hast recht. Ich war zu heftig und zu belegend, aber dich, du mußt dich auch nicht wundern, wenn mich keine unerwartete Schwärzung oder Schwärzung überfällt.“

Für die Küche. Kalbszunge mit pflanzl. Sauce. 2 Löffel voll Mehl werben mit der nötigen Butter braun gebrätet, mit guter Fleischbrühe und etwas Weißwein aufgefüllt und 1/4 Stunde langsam gekocht. Während dieser Zeit werden eine Zwiebel, 3 Essiggurken und eine Handvoll Kapern fein gewiegt und mit 1/2 Glas Essig eingedämpft; die braune Sauce wird dazu gegossen und mit etwas Pfeffer und Fleischertract gemischt. Diese Sauce wird zu einer reich gekochten Kalbszunge gegeben.

Suppe aus Kartoffeln und Erbsen. Eine ganz vorzügliche, ihre Herkunft aus Nehen nicht abenlassende Suppe geben übrig geliebte Kartoffeln und Ueberbleibsel eines Erbsenbrühe. Die Kartoffeln werden fein gerieben und mit so viel Sahne vermischt, daß sie die Beschaffenheit eines Breis haben, worauf man sie mit dem Rest des Erbsenbrühe vermischt. In einem Eßloch Butter schmilzt man etwas geriebene Zwiebel und den Brei unter beständigem Rühren einige Minuten und gießt nun langsam so viel kochendes Wasser zu dem Brei, bis eine sämige Suppe erhellt. Man gibt 1-3 Luge Liebig's Fleischtract daran, salzt und würzt die Suppe mit etwas Pfeffer und streicht sie nun reich nochmals durch ein Sieb, damit sie ganz glatt wird. Zuletzt kommt noch ein Löffel Sahne und ein Stückchen frische Butter an die Suppe, dann giebt in Butter geröstete Brotwürfel, die man, wenn sie aus der Pfanne kommen, rasch in geriebene Parmesantaste schmeckt, dazu.

Krautsuppe. 2 Pfund Ochsenfleisch wird klein geschnitten mit 1 Quart kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Inzwischen wird verschiedenes Wurzelwerk wie gelbe Zwiebel, Petersilie, Sellerie abgewaschen, gewaschen, in Scheiben geschnitten, nebst Zwiebelstücken, 3-4 Pfefferkörner, einigen zerkernterten Anochen, ein halbes Pfund zerkernterten Kalbsfleisch, etwas Leber, grüner Petersilie und Porre in feinem Rinderfett in einer Pfanne braun gebraten und so bald das Fleisch nicht mehr schäumt, nebst etwas Salz zur Suppe gegeben, die dann noch 2-2 1/2 Stunden kochen muß, bis sie eine schöne dunke Farbe angenommen hat. Nun wird, um die Suppe klar zu machen, etwas kaltes Wasser angegossen, der Löff gefaltet gefüllt, das Fett mit einem Löffel abgenommen und das Ganze langsam durch ein feines Sieb gefiltert. Diese Suppe eignet sich besonders für Kranke und wird ohne Einlage getrunken. Das zerriebene Fleisch ist nicht mehr brauchbar, kann aber sammt dem Wurzelwerk den Küngsten gereicht werden.

Gebäcktes Filet mit Rheineisen. Das gut abgelegene Filet wird mit feinem Speck, zerriebenen und rohen Schinkenresten reichlich gepfeilt, mit Speckplaten umgeben und in eine längliche Pfanne gebrätet; dazu gießt man ein dreifaches Quark Fleischbrühe, eine Pfanne Rheineisen, gießt eine Zwiebel, ein Pfeffer- und Gewürzkräuter hinein und dämpft das Fleisch, gut zugedeckt, auf gleichmäßigem Feuer unter öfterem Belegen der eigenen Brühe, gar. Zuletzt kann man noch ein Glas Maibetro hinzusetzen. Sobald das Fleisch weich ist, werden die Speckplaten entfernt, die Brühe entfettet, durchgeseiht, mit brauner Coulis etwas ausgegossen und über das transirte Filet gegeben, das mit Kartoffelresten oder geriebenen Kartoffeln angerichtet wird.

Fisch Chowder. Man brätet 4 Scheiben festes Schweinefleisch knusprig, und nimmt sie dann heraus. Das ausgebratene Fett gießt man in einen großen emaillirten oder Steintopf. Vier Pfund frischer Codfische wird in 2 Zoll lange und ebenso viele Stücke geschnitten und dann immer lagenweise Fisch, gebratete Zwiebel, etwas Petersilie, Pfeffer und Craters, die in warmem Wasser eingeweicht werden, aber nicht lange genug, um auseinander zu gehen. Die oberste Lage sollte aus Craters bestehen. Genug kaltes Wasser wird zu dieser Masse gegeben, um sie eben zu bedecken. Der Topf wird zugedeckt, und man läßt den Fisch eine Stunde lang kochen kochen; sollte die obere Lage trocken werden, so muß man beifamig kochendes Wasser nachgießen. Wenn der Chowder vollständig gar ist, nimmt man ihn mit der Schaumkelle aus der Brühe und thut ihn in eine Terrine. Die Brühe wird mit einem Eßlöfel voll Mehl vermischt, man läßt sie eben aufkochen und gießt sie dann über den Chowder.

Abgemessene Blumen. Eine ganz vorzügliche, ihre Herkunft aus Nehen nicht abenlassende Suppe geben übrig geliebte Kartoffeln und Ueberbleibsel eines Erbsenbrühe. Die Kartoffeln werden fein gerieben und mit so viel Sahne vermischt, daß sie die Beschaffenheit eines Breis haben, worauf man sie mit dem Rest des Erbsenbrühe vermischt. In einem Eßloch Butter schmilzt man etwas geriebene Zwiebel und den Brei unter beständigem Rühren einige Minuten und gießt nun langsam so viel kochendes Wasser zu dem Brei, bis eine sämige Suppe erhellt. Man gibt 1-3 Luge Liebig's Fleischtract daran, salzt und würzt die Suppe mit etwas Pfeffer und streicht sie nun reich nochmals durch ein Sieb, damit sie ganz glatt wird. Zuletzt kommt noch ein Löffel Sahne und ein Stückchen frische Butter an die Suppe, dann giebt in Butter geröstete Brotwürfel, die man, wenn sie aus der Pfanne kommen, rasch in geriebene Parmesantaste schmeckt, dazu.

Krautsuppe. 2 Pfund Ochsenfleisch wird klein geschnitten mit 1 Quart kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Inzwischen wird verschiedenes Wurzelwerk wie gelbe Zwiebel, Petersilie, Sellerie abgewaschen, gewaschen, in Scheiben geschnitten, nebst Zwiebelstücken, 3-4 Pfefferkörner, einigen zerkernterten Anochen, ein halbes Pfund zerkernterten Kalbsfleisch, etwas Leber, grüner Petersilie und Porre in feinem Rinderfett in einer Pfanne braun gebraten und so bald das Fleisch nicht mehr schäumt, nebst etwas Salz zur Suppe gegeben, die dann noch 2-2 1/2 Stunden kochen muß, bis sie eine schöne dunke Farbe angenommen hat. Nun wird, um die Suppe klar zu machen, etwas kaltes Wasser angegossen, der Löff gefaltet gefüllt, das Fett mit einem Löffel abgenommen und das Ganze langsam durch ein feines Sieb gefiltert. Diese Suppe eignet sich besonders für Kranke und wird ohne Einlage getrunken. Das zerriebene Fleisch ist nicht mehr brauchbar, kann aber sammt dem Wurzelwerk den Küngsten gereicht werden.

Gebäcktes Filet mit Rheineisen. Das gut abgelegene Filet wird mit feinem Speck, zerriebenen und rohen Schinkenresten reichlich gepfeilt, mit Speckplaten umgeben und in eine längliche Pfanne gebrätet; dazu gießt man ein dreifaches Quark Fleischbrühe, eine Pfanne Rheineisen, gießt eine Zwiebel, ein Pfeffer- und Gewürzkräuter hinein und dämpft das Fleisch, gut zugedeckt, auf gleichmäßigem Feuer unter öfterem Belegen der eigenen Brühe, gar. Zuletzt kann man noch ein Glas Maibetro hinzusetzen. Sobald das Fleisch weich ist, werden die Speckplaten entfernt, die Brühe entfettet, durchgeseiht, mit brauner Coulis etwas ausgegossen und über das transirte Filet gegeben, das mit Kartoffelresten oder geriebenen Kartoffeln angerichtet wird.

Fisch Chowder. Man brätet 4 Scheiben festes Schweinefleisch knusprig, und nimmt sie dann heraus. Das ausgebratene Fett gießt man in einen großen emaillirten oder Steintopf. Vier Pfund frischer Codfische wird in 2 Zoll lange und ebenso viele Stücke geschnitten und dann immer lagenweise Fisch, gebratete Zwiebel, etwas Petersilie, Pfeffer und Craters, die in warmem Wasser eingeweicht werden, aber nicht lange genug, um auseinander zu gehen. Die oberste Lage sollte aus Craters bestehen. Genug kaltes Wasser wird zu dieser Masse gegeben, um sie eben zu bedecken. Der Topf wird zugedeckt, und man läßt den Fisch eine Stunde lang kochen kochen; sollte die obere Lage trocken werden, so muß man beifamig kochendes Wasser nachgießen. Wenn der Chowder vollständig gar ist, nimmt man ihn mit der Schaumkelle aus der Brühe und thut ihn in eine Terrine. Die Brühe wird mit einem Eßlöfel voll Mehl vermischt, man läßt sie eben aufkochen und gießt sie dann über den Chowder.

Abgemessene Blumen. Eine ganz vorzügliche, ihre Herkunft aus Nehen nicht abenlassende Suppe geben übrig geliebte Kartoffeln und Ueberbleibsel eines Erbsenbrühe. Die Kartoffeln werden fein gerieben und mit so viel Sahne vermischt, daß sie die Beschaffenheit eines Breis haben, worauf man sie mit dem Rest des Erbsenbrühe vermischt. In einem Eßloch Butter schmilzt man etwas geriebene Zwiebel und den Brei unter beständigem