

Dwars in den Weg.

Erzählung von Eugénie Rosenberger.

(4. Fortsetzung.)

„Und zu. Ich bin öfter zum Besuch bei meiner Freundin Miß Bell und ihrer Schwester, Baroness Kamp. Sie wissen, Baron Kamp ist der Chef der Firma und deutscher Consul in Rangoon. Sie sehen, wir verkehren in denselben kleinen Kreis.“

„In diesem Augenblicke führen Melitta und Fanny mit entsetztem Schrei zurück, und gleichzeitig rief Tschuschner Miß Miller an sich. Sie hatte sich unüberlegt auf die Stange gesetzt, die das Publikum von dem Käfig des Orang-Utans trennt, und der furchtbare Affe hatte unbedeutend seinen Arm durch die Stange gedrückt und mit seiner haarigen Handfläche nach ihr gefaßt. Durch Tschuschners schnellen Griff war sie noch eben aus der unmittelbaren Gefahr gerettet worden, und nur das leichte Schilde aus abgehärtetem Holz, das sie umschloß, hatte sie vor dem Angriff des Ungeheims gerettet. Albert war freudlos geworden, Melitta und Fanny ätzten vor Schreck. „Mein Gut! Mein neuer Hut!“ rief Miß Miller. „O, das abscheuliche Thier!“

„Danken Sie Gott, daß es so abgelaufen ist, Miß Miller,“ sagte Albert. „Eine Sekunde noch, und er hätte Ihre Flechten gefaßt und Ihnen Haut und Haar vom Kopfe gerissen.“

Miß Miller schien jedoch unfähig, den Ernst des Vorganges zu begreifen. „Warte, du schändliches Geschöpf,“ rief sie und drohte dem Affen mit ihrem Spazierstöckchen. Der Orang-Utan stieß ein zorniges Geräusch aus und rüttelte die Stäbe, daß der ganze Käfig klirrte.

„Komm, Fanny,“ sagte Albert, „kommen Sie, Melitta.“ Er nahm den Arm seiner Frau und erlitt mit den beiden davon. Tschuschner ergriff ohne Umschweife das Handgelenk der nun doch erschrockenen Dame und zog sie ebenfalls mit sich fort.

„Wie konnte sie nur so finstlich und abern sein,“ sagte Melitta aufathmend, als sie glücklich wieder im Wagen saßen.

„Das machte der neue Hut,“ meinte Fanny. „Sie ist sonst nett und verständig, aber wenn sie einen neuen Hut hat, kann sie keinen anderen Gedanken fassen.“

Am nächsten Morgen kam das Boot von Java an, das Singapore aus diesem Paradies der Früchte versorgt, und der Butler erschien, als die Familie beim Tiffin (Frühstück) saß, und fragte Fanny, ob das genügen würde; dabei hielt er ihr einen flachen Korb mit den verschiedensten Früchten hin. „Was ist denn das für eine Belagerung?“ fragte Albert. „Erwartest Du Götter?“

„Nein,“ erwiderte Fanny, „ich habe ihm nur aufgetragen, das Beste aus das verschiedenste Obst zu bringen, das er bekommen kann, damit Melitta einmal sieht, was es hier alles gibt.“

„Da scheint er auch einen alten Käse mit eingeschmuggelt zu haben,“ bemerkte Melitta.

„Wie kann der Kerl sich unterstellen, die Durian mit in das Zimmer zu bringen!“ rief Albert und wandte sich auf Hindostanisch scheltend an den Boy, der den Korb fortstellte und eilig mit einer großen, schäftigen Frucht hinauslief.

„Ja, diese Mangos sehen gut aus,“ sagte Fanny, „und er hat auch ein paar Stränge Mangosteen mitgebracht, oder lange nicht genug.“

„Nein,“ sagte Albert, „genug bekommt man von denen überhaupt nicht; wenn man die Zeit hätte, könnte man den ganzen Tag sitzen und sie trinken; es ist ja nichts daran, als etwas weinartiger Saft.“

„Nacher haben wir den Jungs, und dann wollen wir uns eine Güte thun,“ sagte Fanny zu Melitta.

„Nur eht, bitte, die Durian nicht im Schlafzimmer,“ mahnte Albert.

„O, bist Du wiederkommen, ist der Geruch längst verfliegen,“ versetzte Fanny gelassen.

Als sie dann beide den Kleinen badeten, steckte Albert noch einmal den Kopf ins Zimmer: „Die Frauen, die man überträgt, verwandeln sich in Schmerzen, das wollte ich mir nur erlauben, den Damen zu der bevorstehenden Orgie ins Gedächtnis zurückzurufen.“

„Das solltet Ihr in goldenen Letztern über Euren Kopf legen!“ rief Fanny zurück.

„Werde es den Herren mit Deinen Complimenten bestellen!“

„So,“ sagte Fanny vergnügt, „nun ist er fort! Nun machen wir es uns bequem. Zieh Dein Kleid aus, Melitta. Diese Früchte machen abscheuliche Flecke, die Mango gelbe und die Mangosteen braune, und sie gehen nie aus. Anfangs haben wir sie immer gerädelt, bis wir anfangen der Fiedler Köcher hatten; jetzt, wenn ein Kleid zu arg zugerichtet ist, gebe ich es der Wäscherin. Sie nachdem ich die Kleider über die einen unzufrieden bin, bekommt es die Andere.“

Fanny rühte nun zwei lange Stühle nebeneinander, setzte zwischen

le auf einen niedrigen Tisch eine Wasserschüssel mit Wasser und legte ein paar Handtücher daneben. Dann ergriff sie den Korb mit den Früchten.

„Ich habe immer gehört, Mangos würden auseinandergeschritten und mit dem Löffel gegessen,“ meinte Melitta.

„So behandelt man die veredelten, die aus Indien herüberkommen; die hiesigen und die aus Java sind dazu zu fester, und das Beste sieht bei ihnen am Kern. Man muß sie in die Hand nehmen und ordentlich abkauen, was in anständiger Gesellschaft doch nicht wohl angeht.“

„So,“ fuhr sie nach einer Weile mit einem berichtigten kleinen Seufzer und ausgebreiteten flebrigen Fingern fort, „das war hübsch. Wenn nun die Hochzeit hier wäre, hätten wir noch acht Tage! Es ist freilich, daß Du übermorgen schon nicht mehr da sein wirst!“

„Nun, wir bleiben doch in erreichbarer Nähe.“

„Ich dachte ernstlich daran, Dich zu begleiten; ich könnte ja, nachdem ich Dich dem Gatten freigeit, mit Deiner Tschuschner zurückkommen.“

„Das wäre herrlich!“ rief Melitta erfreut. „Was sagst denn Albert dazu?“

„Ach, Albert meint, wenn es bürdiger sein müßte, so könnte ich feinehalten gehen.“

„Und da kannst Du natürlich nicht?“

„Nein, ich hätte es natürlich gehen, aber Melitta steckte gestern zweimal die kleine Faust in den Mund und hatte ein heißes Wädchen. Ich fürchte, er jagt, und da kann ich nicht fort.“

„Der kleine Bertie ahnte nicht, weshalb er es haben sollte, daß er die Faust in das Mündchen steckte und ein heißes Wädchen bekam.“

Schnell und stetig durchschritt der Dampf der Meerbusen von Marlaban, ließ den China-Bakt zur Linken und ging dann hinein in den mächtigen Strom. Seine Ufer sind flach; dicke Wälder wechseln auf ihnen mit niedrigem Buschwerk; nur hier und da sieht die Spitze einer kleinen Pagode aus dem Grün hervor. Es war gegen Abend, als die Melitta den Rangoon erreichte. Wie süßliches Gold ergoß der weite Strom in der sinkenden Sonne, große Segelschiffe wogten sich in der einfallenden Flut, und ihr Latelwert zeichnete sich scharf und fein gegen den flammenden Himmel. Die Gelände strahlten in rötlichem Schein, und hoch über ihrem grünen Hügel funkelte die Krone der höchsten Pagode der Welt. Wie in ein goldenes Meer glitt Melitta in ihr neues Leben und die neue Heimath hinein. Einen Augenblick überkam sie eine seltsame Angst, sie möchte Diener nicht wiederentdecken, sie verlor sich umsonst, sich seine Augen ins Gedächtnis zurückzurufen. Keine Sorge! Dort, die prächtige Gestalt in Weiß, die mit der Hand winkte, das war er! Nun lag das Schiff an dem Pier und ergrünte unter dem Niederlassen des Ankers. Allen zuvor schwang sich Diener über die Reeling, flüchtig, brauner, männlicher als Melitta ihm im Gedächtnis hatte. Da war sein feines, fluges Gesicht, seine dunkeln Augen. Ihre Blicke begegneten sich in glücklichem Verständnis, ihre Hände hatten sich gefaßt, und sie schloß wieder das nervöse Zucken der heißen trockenen Hand, die die ihn umschloß. Dann kam Tschuschner und umarmte den Sohn mit Herzhiligkeit. „Siehst Du, mein Jung,“ rief er, „ich habe Wort gehalten und sie Dir gebracht; da hast Du sie.“

Die Bewegung der beiden Männer machte ihn in wiederholtem Händeschütteln Lust. Diener hatte ein braunes Bartolom mit dem die Befragung des Gepäcks übergeben wurde; er selbst führte seinen Schwiegerbater und seine Braut sogleich zu einem offenen Wagen und nahm Melitta gegenüber Platz.

„Ist das Dein Gefährt?“ fragte Tschuschner.

„O nein, Papa,“ erwiderte Diener, einen vergnügten Blick mit Melitta tausend, „Wagen und Pferde sind hier großer Luxus; dazu reicht es noch nicht.“

„Nun,“ meinte Tschuschner, „schaffe Dir nur einen netten Wagen an und ein Paar silberne Pferde; ich bin Dir noch ein Hochzeitsgeschenk schuldig.“

„O danke, Papa! Das ist eine große Freude.“

„Wie wunderbar!“ rief Melitta. Sie saßen an einer breiten, Altem mächtiger Baume drüben, die von einer Menge brauner Vögel, das Blumenkränze trug, belebt war. „Dies ist der Weg zur großen Pagode,“ erklärte Diener. „Es ist morgen das Fest des Vollmonds; da kommen die Burmesen in Schaaren aus der Umgegend zum Tempel.“

„O, können wir hinauf und das sehen?“ fragte Melitta.

„Gewiß; ich habe schon angenommen, daß es Dich interessieren würde,“ sagte Diener, und Tschuschner wanderte sich im Stillen, wie flint das Du zwischen den jungen Leuten hin und her ging; er bedachte nicht, daß sie sich als Kinder gekannt hatten und das „Sie“ ihnen schwerer gefallen war, als jetzt das „Du“.

„Das ist doch nicht der Weg zu

„Eberstehd?“ fragte er nach einer Weile.

„Nein,“ erwiderte Diener. „Das Hotel schien mir gleich etwas fraglich, als ich dort war, um mir die Sache anzusehen, ging gerade einer der Gäste mit einem jungen Tiger durch den Hof, und das schien mir denn doch kein geeigneter Aufenthalt für Melitta. Ich habe Euch in Kantonement untergebracht.“

„Wo?“ fragte Melitta.

„In einer Art Pension. Die Mahlzeiten werden zwar gemeinsam eingenommen, aber jede Familie hat ihren Tisch und läßt sich von ihrem eigenen Boy bedienen; man hat auch seine abgeschlossene Wohnung mit besonderem Aufgang. Ich gebe Euch einen meiner Boys. Ihr werdet aufpassen haben sein.“

Das Bungalow lag hübsch, die Wohnung gefiel Melitta und ihrem Vater. Tschuschner machte sich gleich mit den Koffern zu schaffen und ließ das Braupaar rüchschidvoll allein.

Melitta Diener sich später verabschiedete, nachdem noch das Nöthige über die Hochzeit besprochen war, sagte sich Tschuschner bedrückt beim Anblick der beiden erregten jungen Geschlechter: „Er ist ein tüchtiger, frischer, junger Kerl, und ehrlich verlobt sind sie beide; da ist ja nun wohl alles in Ordnung.“

Am nächsten Morgen kam Diener früh und holte sie nach der feinen Geschäftsstunden zu einer Fahrt nach dem „Lakes“, als künstlichen Teichen zwischen paradiesischen Anlagen. Melitta belustigte sich sehr an einer chinesischen Familie, die sich neben ihnen niederließ.

„Das sind vornehme Leute,“ sagte Diener auf deutsch.

„Ja, doch, vornehme Chinesinnen hätten verkrüppelte Füße,“ meinte Melitta.

„Das soll sehr abkommen,“ warf Tschuschner ein.

„Wie gut!“ rief Diener.

„Ja,“ sagte Melitta, „es ist eine graufame Sitte. Dem Consul gegenüber wohnt ein sehr reiches Chinesen; als dessen Tochterchen zwei Jahre alt war, wurden ihm die Füße gewickelt, und wir hörten tagelang das Jammergeschrei.“

„Nein,“ rief er nach den beiden Dienern, „den die alte Chinesin am Finger trägt,“ rief Melitta.

„Das ist noch gar nichts,“ sagte Diener. „Du wirst heute Abend beim Feste des Vollmonds noch ganz andere Geschehnisse sehen.“

Auf dem Rückweg begegneten sie einen glattrasierten, englisch aussehenden Herrn mit zwei Damen in weißen Topis, biden Sommerhüten aus Korl. Es waren Herr von Kamp, der hiesige Chef von Messler & Co. und zugleich deutscher Consul, seine junge Frau und eine ältere Schwägerin, Miß Bell. Diener machte sie mit Braut und Schwiegerbater bekannt. Sie begrüßten Melitta mit großer Zuvorkommenheit.

„Wir können uns künftig ganz ungenügend sehen,“ bemerkte Frau von Kamp, „unsere Gärten hängen an einer Stelle aneinander.“

„Ist es hier nicht reizend?“ fragte Miß Bell. „Sie müssen den Rasen bewundern, das ist unser Stolz und eine große Seltenheit hierzulande.“

„Und entzückend ist es, wenn Ihre Feste arrangiert werden,“ sagte Frau von Kamp. „Alles wird mit Lampions bedeckt; in dem Pavillon dort sind die Erfrischungen, in dem kleinen gibt die Musik, und hier oben wird getanzt.“

„Gelangt?“ fragte Melitta. „In dieser Höhe?“

„Sollen wir etwa nicht tanzen, weil es hier zufällig heiß ist?“ fragte Miß Bell, die eigentlich ansah, als sei sie über das tanztüchtige Alter längst hinaus. „D, wir wissen uns hier zu amüsieren, das können Sie glauben,“ fuhr sie fort. „Mögen Sie gerne mit dem Bogen schießen?“

„Ja, habe es noch nie versucht.“

„Darin müssen Sie sich üben,“ meinte Miß Bell, „ich freue mich darauf, es Ihnen beibringen.“

Seine Brosche hier habe ich bei dem letzten Scheibenschießen als Preis bekommen.“

„Treffen wir uns nicht heute Abend wieder hier?“ fragte der Consul. „Es ist wunderbar, das den lakes, wenn der Vollmond scheint.“

„Dann wollen wir auf die Pagode,“ sagte Diener. „Meine Braut freut sich auf das burmesische Volkstheater.“

„Im Dunkeln auf die Pagode! Nehmen Sie sich nur in acht vor den ausgetretenen Stufen.“

„Wie ist solch ein Gewühl nicht angenehm.“ Der Consul räusperte sich. „Man weiß nie, was für Krankheiten herbeigeh.“

Die Leute sind dann alle frisch geworden und in ihrem besten Puh,“ meinte Diener, „und man kann ja die Kleider wechseln, wenn man zurückkommt.“

Gegen Abend saßen Tschuschner und Melitta in einem Ghern, einer kleinen geschlossenen Droschke, auf Diener, mo sie Preisen und Melittia ihr künftiges Haus kennen lernen sollte. Er empfing sie an der Gartentreppe.

„Willkommen daheim!“ sagte er mit beglücktem Blick, als er Melittas Hand in seinen Arm legte, um sie den

Gartenweg entlang nach dem Bungalow zu führen.

„Was war das für ein Garten! Große Bäume, aus deren Stämmen und Werten Büschel rother Blumen hervorbrachen, ein Brodfruchtbaum überbordend von kirschgroßen Früchten, selbst eine Koniferen, riesigen Armleuchtern vergleichbar, starrbustende Blumen. Seitlich vom Hause zog sich ein blauüberblühter Bogengang hin. Melitta pfückte im Vorübergehen eine Ranke; es war eine von Grün auf mattem Blau abgefarbte Rippe kleinerer Blumen. „Das ist denn das?“ fragte sie.

„Ja, botanische Kenntnisse darfst du von mir nicht erwarten,“ erwiderte Diener. „Ich fand das alles vor und habe mich nicht sehr darum gekümmert.“

Einige Stufen führten auf die Veranda, die die Vorderseite des Hauses umgab. Sie betraten ein Wohnzimmer, dem altherb japanisches und indisches Gerath etwas Charakter gab; dahinter lag Dieters kleines Arbeitszimmer, an der anderen Seite der Speiseaal mit Möbeln, deren Schnitzwerk Arabesten und Elephanten zeigte. „Das alles ist leicht ersichtlich,“ erklärte Diener, als Melittia ihrer Bewunderung Ausdruck gab, „es ist Gefängnisarbeit.“

Die Mahlzeit verlief sehr heiter; die Bedienung war tadello, der Tisch mit blauen Rosen und Feinfrüchten geziert.

Das Fest des Vollmonds auf der größten Pagode der Welt! Das Klang wie ein Märchen, und es war auch eins. Schön war schon die Fahrt durch die Abendkühle unter dem schwarzen Schatten der Auen, durch das bunte Gemimmel mit den zahllosen Lichtern und Papierlaternen.

Nun hielten sie am Ausfluge der Pagode; die beiden kleineren Angehuer an ihrem Fuße waren zwar nur undeutlich sichtbar, aber die Treppen waren bestrahlt von Lichtern und belebt von auf- und absteigenden Gästen in hellen farbigen Gewändern aus reichen Stoffen. Alle trugen den bunten Sarong, die weisse burmesische Jacke und das rothe oder gelbe Kopftuch; die Frauen trugen das Haar unbedeckt und mit Blumen geschmückt. An den Seiten der Treppe tauchten Bettler, streuten flehend die mageren Arme aus, und nur wenige gingen vorüber, ohne ihren Anna in die eingehaltene Bettlerhose geworfen zu haben. Ein kleiner brauner Junge sprang auf Melittia zu, reichte ihr eine Hofe und ließ davon, ohne auf den Dank zu warten.

Die Stufen der Treppe waren in der That haßbrechend ausgetreten, denn in Jahrtausenden mühen selbst nicht Sohlen den Warmor ab. Aber jetzt war Melittia mit beiden Herren oben, und sie ergingen sich in der bewegten Menge zwischen offenen Hallen und glänzenden Schreinen, in denen weiße Buddha's in ewiger Bewachtheit ihr unverändertes Lächeln zeigten, zwischen Tempeln, deren Altäre im Glanze zahlloser Kerzen strahlten, und vor deren jedem eine dicke Menge aus den Knien lag und ihr Lichter darbrachte. Sie traten auf der Mittelstiege, der tageshell im Mondlicht dalag. Die große Pagode stand im magischen Schein des Mondlichtes vor ihnen, rings um den Sockel hatten Väter ihre Blumen niedergelegt, und ganz oben bligte die feste Krone, die in der Höhe der Paulstirne die Spitze gien; der reiche Schmuck von Diamanten und Edelsteinen, deren Glanz die Erde nicht erreicht, funkelte ungenügend zu den Sternen hinauf. Rings umher spielten die Wipfel der Tamarinden weidlich im Mondlicht und bedekten den Grund mit schwarzen Schatten; darunter mochte das festliche Getümmel. Hier hatten sich mehrere Familien zu frühlichem Mahl vereint, und schlug seinen Song zum Gebet an; da sang und spielte ein Hinduber, und eine lauschende Korona stand um ihn her. Dazwischen spielten Kinder, trugen Mütter ihre braunen Babys rittlings auf der Hüfte oder gaben, vor den Müttern knien, ihren Säuglingen unbefangene die Brust. Und diese ganze große Schaar, die nach Laufenen zählte, feierte in harmloser Freude ihr Fest; nirgend ein Mißton, nirgend ein Streil oder auch nur ein lautes Wort. Hier konnte jeder Fremde, jede Dame sich unter die Menge mischen, konnte durch einen Schlag an die große silberne Glode die Götter des Landes anrufen, und die Umstehenden nahmen es, als eine ihnen erzielte Ehre, mit Wohlgefallen an.

Nach einer Weile führte Diener seine Gäste aus dem Gemüß durch ein Gehölz bis an die Mauer, die oben den Tempelhügel umschloß. Hier war es still, nur von Weitem hörte man das Summen der Stimmen und den Klang der Songs. Im Schatten dreier Tamarinden hielten sie, in deren Kronen der Abendwind rauschte, und tief unter ihnen lag in der Helle des Vollmonds die Landchaft.

Da fiel ein Strahl auf eine Steinplatte zu ihren Füßen, und sie sahen, daß sie eine Inschrift trug: „To the memory of James Lytton

Gordon, Neutnant, buried where he fell.“

„Sind hier Gräber?“ fragte Melittia.

„Ja,“ sagte Diener, „hier liegen die Engländer, die einst bei der Erstürmung der Pagode fielen. Als unten die Stadi eingenommen war, warfen sich die Burmesen in die Pagode, und es gab noch einen mühenreichen Kampf und ein entsetzliches Gemetzel, denn die Leute verheibeten ihr Nationalheiligtum mit ihrem Fanatismus. Es wurde ihnen bald wieder freigegeben, aber auf dem Hügel nebenan hinter dem Buschwerk liegen ein paar geladene Kanonen, die den Pagodeplatz jederzeit beschießen können, und ein englischer Posten steht immer daneben, hier rechts, hinter der Mauer.“

Er hatte mit ungewöhnlicher Lebhaftigkeit gesprochen.

„Du wirst wohl gern mit dabei gehen?“ fragte Tschuschner lächelnd.

„So etwas ist meine Sache nicht.“ Diener stieg mit der Fußspitze gegen den Stein. „Es ist am besten wie es ist. Lassen wir nur die Engländer die Kasernen aus dem Feuer holen, Bahn für uns brechen, Wege bauen, Höfen anlegen, Ordnung schaffen, die farbigen niederknallen. Dann kommt der deutsche Kaufmann und scheidet sein Schatzlein in Ruhe. — Was soll ich Ihnen sagen? Sie sind hier auf der Pagode?“

Melittia stieg das Blut ins Gesicht. Sie sagte scharf: „Ich finde es nicht eben schön, andere die Arbeit thun zu lassen und zu ernten, wo man nicht hat sizen mögen!“

„Nun wir das nicht alle, Tag für Tag“ erwiderte Diener. „Seien wir doch wenigstens ehrlich und gestehen es uns ein.“ Melittia schwie.

Nach meiner Erfahrung sind es meistens die Deutschen, die die Kasernen aus dem Feuer holen,“ sagte Tschuschner. „Ich habe das Land noch nicht gefunden, noch das Unternehmen gesehen, an dem nicht ein Tropfen deutschen Schweißes geteilt hätte. Der Gewinn freilich steigt in die richtige Hand, darin hast Du recht. Aber das sind nicht Dinge, die man so zwischen Thier und Angel abthun kann.“

James Lytton Gordon — buried where he fell“, wiederholte Melittia für sich.

Es war lange her. Der hier Begrabene hatte jetzt ein alter Mann, wenn er überhaupt noch lebte; die ihn damals mit so heißen Thränen beweineten, schlafen selbst wohl lange den letzten Schlaf, — damals aber war er jung, frisch und kräftig und that sein Bestes, das wehrlose Volk niederzuschlagen, das den Feinden im heiligsten Kampfe die nackten Arme entgegenwarf. Sie sah es selber vor sich, und erster als sie gekommen schritt sie die Treppe zwischen den Drachen hinauf.

Auch das Streiflicht, das durch das angeregte Gespräch auf Dieters Aufschauungswiese gefallen war, gab ihr zu denken. Sie war zu wahrhaftig und zu sehr an folgerichtiges Denken gewöhnt, um sich zu verzeigeln, daß es sich hier um einen fundamentalen Gegensatz ihrer Natur handelte, und zugleich zu jung und zu verliebt, um nicht zu versuchen, diesen Gegensatz in sich auszugleichen und zu überbrücken. In einer zehnten Stunde gedachte sie nochmals mit Diener auf die springenden Punkte zurückzukommen; bei ersterem Eingehen, meinte sie, müßte sich die Verjährung wohl selbst ergeben.

Wenig diese ruhige Stunde fand sich nicht in dieser kurzen unruhigen Brautzeit. Sie waren noch mehrmals auf dem Pagodehügel; Dieter meinte Melittia damit, daß die Buddha sie bezaubert hätte, doch blieb der erste Eindruck der härteste und wurde durch sein späteres Bild verwischt.

Der Consul, seine Frau und seine Schwägerin machten Melittia nach englischer Sitte den ersten Besuch und belustigten sich sehr über ihre Vegetierung.

„Alle diese Dinge verlieren ihren Reiz nur zu bald,“ sagte Frau von Kamp. „Nach einem Jahr sieht man nicht mehr, ob die Leute braun oder schwarz sind, und man hat so viel Ärger mit der Dienerschaft, daß man Gott dankt, wenn man sie nicht um sich zu haben braucht.“

„Ich glaube nicht, daß ich das Innerste der Volkstypen je verlieren könnte,“ erwiderte Melittia, „jedenfalls behält doch das Landschaftliche immer seinen Reiz.“

„O nein,“ hieß es nun, „leinstenwegs; der Winter fehlt hier, und das ewige Grün wird einem zuletzt gleichgültig.“ Sie werden es bald erleben.“

„Gegen die Baumformen wenigstens kann man doch unmöglich gleichgültig werden. Sehen Sie doch hier aus dem Fenster diesen Baum mit dem selbst am getheilten, gebundenen Stamm und der breiten Krone. Oben trägt er eine Palme. Wie dieser Palmenkern dort hingekommen sein kann, das beschäftigt mich, seit ich hier bin.“

„O, das ist ein Bannianbaum,“ sagte Frau von Kamp. „Es ist

Agentlich gar kein Baum, sondern eine Schlingpflanze, die den Stamm eines anderen Baumes umzieht und dann eine so starke Krone entwirrt, daß man des eigentlichen Baumes kaum noch gewahr wird. Hier ist die Palme das Mittelstück.“

„Solch ein enormer Stamm und solch eine Krone eine Schlingpflanze!“

„Dieser ist noch gar nicht so sehr imponant!“ behauptete der Consul. „Der größte Bannianbaum der Gegend, wenigstens soviel ich weiß, steht im Dschungel, ein paar Meilen den Fluß hinauf.“

„In den Dschungel möchte ich auch gern. Schade, daß man da nicht hin kann.“

„Aber nichts ist leichter als das,“ sagte Frau von Kamp. „Lassen Sie uns doch aufzumein hinaufgehen. Wir nehmen unser kleines Dampfboot.“

„Wird es morgen gebraucht, Freddy?“

„Ich glaube, ich kann es Euch morgen zur Verfügung stellen und mich dazu.“

„Reizen“, rief Miß Bell, „wir machen ein Picnic! Wir brechen früh auf, und ehe die Hitze zu arg wird, sind wir wieder zurück!“

Am nächsten Morgen traf sich die Gesellschaft wie verabredet um sechs Uhr an dem Pier; man bezog den kleinen Dampfer; ein Boy des Konsuls und einer von Dieter hatten außerdem gute Dinge in Körbe gepackt und auf Eis gelegt. Die Fahrt ging an den waldigen Ufern entlang; geschwante Reisboote mit hohen, geschwungenen Enden glitten ihnen entgegen; sie dampften an Holzplätzen vorüber, auf denen Elephanten arbeiteten, und legten endlich in einer kleinen Bucht im Schatten wahrer Riesenfarnen an, deren einer der berühmte Bannianbaum war. An feinem Fuße wurde ein Tischchen aufgestellt und Keller, Gläser und Schüsseln darauf gestellt, während die Gesellschaft sich an den Baumrunder oder auf mitgebrachten Matten niederließ. Diener führte Melittia etwas weiter in den Dschungel hinein, der hier nicht besonders dicht war. Mit besonderem Interesse betrachtete Melittia einen Baum, der im Umkreis seiner Krone hunderte von Wurzelstöcken aus der Erde trieb. Eben hatte sie bemerkt, es müsse freilich sich, hier laufen, vor etwas fliehen zu müssen und zu fallen, als Diener ihre Hand fest faßte und in ganz verändertem Tone sagte: „Sieh Dich nicht um! Komm! Geh ruhig!“

Er begriff, daß eine Gefahr ihnen drohte; sie dachte an Schlangen umschritt, so eilig und so vorsichtig wie konnte, zwischen den Pfählen fort. „Komm! Komm!“ drängte Diener, sobald sie aus dem Bereich des Baumes waren. In diesem Augenblick sah Frau von Kamp zufällig nach ihnen hin und stieß einen Schrei aus; zugleich sprangen auch die anderen auf und eilten auf das Dampfboot zu; nur Tschuschner blühte ihnen entgegen. Jetzt blühte auch Melittia hinter sich und sah sechs bis acht blaue Büffel langsam und stetig herantrotten. Die mächtigen Thiere waren kaum zwanzig bis dreißig Schritt von ihnen entfernt. Tschuschner rief sehr hoch den rothen Sonnenschilder aus der Hand und schreute ihn auf die Büffel zu; dann umfaßte er Melittia, die sich seiner Führung überließ, während Diener in großen Schritten voranlief. An der Treppe der Steilwand befand er sich, blieb stehen und half Melittia in das Boot. Frau von Kamp war ganz blaß. Miß Bell meinte, Dieters Hände zitterten, und alle sahen nun aus sicherer Entfernung zu, wie die Büffel geradewegs über das ausgebreitete Frühländ hindrübten. Einige prüften mit den Mästern die aufgestellten Schüsselfeln; man hörte das Prasseln der Gläser und Keller. Nachdem sie Thiere einen Augenblick am Ufer gestanden und den kleinen Dampfer umschiffen und mit mißtrauisch betrachteten, zogen sie langsam und schwerfällig ihres Weges. Man hörte dann einen Pfiff und sah sie weiterhin im Walde verschwinden.

„Schade um all die guten Dinge,“ sagte der Consul.

„Sind denn die Büffel so gefährlich?“ fragte Melittia.

„O meine Liebe! Es war schrecklich, wie sie auf Sie zutamen,“ sagte Frau von Kamp. „Hätte sie der Schirm nicht einen Augenblick beschützt, wer weiß, ob Sie das Boot erreicht hätten.“

„Ob sie das Tischchen ganz gerissen haben?“ fragte Miß Bell.

„Ich will doch nachsehen, ob noch etwas zu retten ist,“ meinte Diener. „Nein! nein! Um Gottes willen nicht!“ rief Miß Bell.

Dieter lachte und schwang sich über die Reeling.

„O Miß Luff, lassen Sie ihn nicht gehen!“ Miß Bell rang die Hände.

„Warum denn nicht? Die Büffel sind doch fort!“

„Aber sie können kommen wieder! Ihr müßt nicht lassen sein Gelobtes rennen in Gefahr!“ Miß Bell preschte die Angst deutsche Laute aus.

Melittia lachte. „Ich sehe keine Gefahr, Miß Bell, und er kann ja gut laufen.“

(Fortsetzung folgt.)

Für die Küche.

Gebundene Kartoffeln. — 1½ bis 2 Pfund Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser recht weich gekocht, abgeseigt, fein zerquetscht oder durchgeseigt. In heißer Milch weicht man drei bis vier Maßkrüden auf, brüht sie aus, vermischt diese Masse mit den Kartoffeln, formt längliche Klöße davon und bäckt diese unter beständigem Umrühren in reichlicher Butter hellbraun.

Reiscreme mit Chokolade. — Sieben Unzen Reis werden mit kaltem Wasser zugefügt, zum Kochen gebracht und nach einigen Minuten abgeseigt, mit frischem Wasser abgeseigt und auf einem Sieb abgetropft; man thut dann ein Maß in 1 Quart Milch, kocht ihn weich, vermischt ihn mit einer Unze in Wasser aufgelöster Hausenblase, 3 Unzen Zucker, etwas Vanille, ¼ Pfund fein geriebener Chokolade und ¼ Pfund zu festem Schnee geschlagenen Rahm, füllt die Masse in eine Form, gräbt dieselbe in klein geschlagenes Eis ein und füllt sie beim Anrichten auf eine Porzellan- oder Glaschale. Man kann auch die Chokolade in der Creme selbst auflösen und diese nach dem Ausstrichen mit einer kalten, dicklichen Chokoladenauce überziehen.

Safenpafete. Man schneidet die schon gespickten Filets in schräge Scheiben. Das übrige Fleisch schneidet man sauber von den Knochen, wiegt es mit fettem Speck, wenig geschwittenen Chalotten, Petersilie, Champignons, Sardellen und Kapern ganz fein und macht daraus unter Zufug von Semmelbröseln, geriebenem Parmesan, zwei ganzen Eiern, einem Glas Portwein und einigen in Nicht zu kleine Würfel geschnittenen Filets eine Farce, in die man die Hasenfleischchen und Würfel von geschalteter Minderung, sowie von geschalteter Speck und von der Jansenleber gibt. Dann buttert man eine Pastetenform, streut sie mit Semmel aus, belegt den Boden mit binnem Speck, füllt die Farce hinein, bedeckt sie mit Speckschichten, schließt sie und läßt sie 1½ Stunde im Wasserbade kochen. Die Pastete wird gefüllt und mit Krümel- oder Champignonsauce serviert.

Krautsalat mit Sellerie. — Junger, fester Kohlkopf wird von den Strünken befreit und mittelfst eines Gurchenbessels ganz fein geschnitten. Gut mit Salz durchnetzt, bleibt er so einige Stunden stehen, um dann mit frischem, kaltem Wasser schnell abgewaschen und hierauf sehr abgedrückt zu werden. Den geschnittenen Kohl erst zu brühen, wie es viele Hausfrauen gewöhnt sind, ist nicht von Nothwendigkeit; er entzieht dem Kohl nur nährende Bestandtheile. Feines Probencoll und mit Zucker und geschlagenem Pfeffer abgemessener Weinessig hind darüber zu gießen und ordentlich mit dem Kraut zu vermischen. Nach einigen Stunden ist der Kohl genügend durchtränkt und wird nochmals abgedrückt. Während dessen wurde ein kleiner, fester Selleriekopf gut gefäubert und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Nach dem abgießen und gut abtrocknen, wird er geschnitten und in feine Streifen, welche einige hübsch geformte Scheiben geschnitten werden. Mit Weinessig und wenig Olivenöl überzogen, bleibt der Sellerie ebenfalls einige Stunden zugebekt stehen, und erst kurz vor dem Serviren dürfen die Streifen mit dem Kraut vermischt werden. In einer Glaschüssel angeordnet, mit den Sellerieblättern gefüllt garnirt, bietet das Ganze ein ebenso einladendes wie delikates Gewächs, das sich besonders bei Herren großer Beliebtheit erfreut.

Sauer-Kalbsbraten. Eine altbackene Kalbskeule oder ein Stück davon legt man in eine Schüssel, bezieht sie mit einer Weize von heißem Wasser, halb Essig, die man mit etlichen Zwiebeln, Gemüß und Lorbeerblatt hat aufkochen und erkalten lassen, läßt das Fleisch zwei Tage in der Weize liegen, wobei man es öfter umwendet, trocknet es ab, spickt es, legt es in die Bratpfanne in gelbemacht Butter und brät es unter öfterem Begießen im Ofen gar und braun. Während des Bratens kann man hin und wieder etwas von der Weize der Bratbrühe befügen. Die Sauce wird nach Belieben mit einer bräunlichen Mehlbrühe oder mit etwas Kräftmehl verthocht, abgeschmeckt und angerichtet.

Pudding von Pumpernickel. — Man röhrt anderthalb Pfund feingeriebenen Pumpernickel in einem feinsten Pfund Butter unter immerwährendem Rühren, gibt ihn in eine Schale und läßt ihn auskühlen. Dann schlägt man ein halbes Pfund feinen Zucker mit sechs ganzen Eiern und vier Eiblotzen zu Schaum, gibt die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas feingehobenen Zitrus und Nellen, den gerösteten erkalten Pumpernickel, ein viertel Pfund gereinigte Korinthen und ein viertel Quart süßer Essig hinzu, zieht, schnell und kräftig rührend, den feingehobenen Schnee von sechs Eiereiern darunter, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene Puddingform und läßt den Pudding 2-2½ Stunden kochen. Er muß sofort nach dem Ausstrichen aufgetragen werden.