

# Die Mäue.

Roman von Bernt Lie.

Ja, die Margri, ja! Ja, ja, die ist so gut wie zwei Jüngens", sagte der Dumfrieser.  
"Ein wahres Wort das! Ja!" sagte Schmieb Jo.  
"Ja, ach ja - weiß Gott!" sagten die anderen.

Die gingen langsam den Strand hinauf, nachdem sie das Boot aufs Trockne gezogen hatten. Es waren der Dumfrieser, der Ladengehilfe Erik, Schmieb Jo und die beiden Söhne des Dumfriesers Per. Sträufliche Reine alle fünf, auf ihren Seestiefeln schürkend. Und dann mitten unter ihnen die Margri, ein junges Mädchen von sechzehn, siebzehn Jahren, mit einer roten Miße hinten im Nacken, mit aufgestrichenem Rod und aufgestreiftem Aermeln. In der einen Hand trug sie einen Zinteimer voll blauer Heringe.

Sie hatten nämlich Heringe eingekauft. Nämlich heute war die friedliche Nacht mit einem Schwarm von Herzingen angefüllt gewesen, und in der Luft darüber ein überaus reiches Bogelegel-Schwarmzügen, Lumen, Raubmöven mit Sträuchern und Kreischen, das zwischen einige heitere, ungesüßte Grotovane von Bastangänzen, von da drüben her aus dem offenen Meer. Im Hintergrund spritzten ein paar Male hohe Wasserstrahlen auf, in denen sich die Sonne glänzend spiegelte.

Jonathan Kof selbst war verreist. Aber der Dumfrieser übernahm sofort das Kommando und brachte die Leute mit den Reggen umzugeben, und wies ein Gild, das das große Reg, das Kof gebreite, für den Tag zum Gebrauch dabin! Alles, was es an Garn und kleinen Reggen auf der Insel gab, ward herbei geschafft und herangeschleppt. Eine harte Arbeit von vielen Stunden war es gewesen. Aber jetzt war sie getan, und der Heringschwarm stand sicher und wohlvernahrt in der kleinen Bucht hinter der feil abfallenden Landzunge - auf der anderen Seite. Wenn es natürlich auch kein großer Fang war, so flanden da doch jetzt einige tausend blanke Kronen wohlverborgen für Herrn Kof, den Handelsherrn auf Tennes.

Der Schmieb Jo nannte den bescheidenen Herd, und die schweren Käse hingen geschwollen und erstoren in den nassem Klauschirmeln. Aber die Männer lächelten, wie sie so dahingingen, vor großer Befriedigung über das, was gesehen war und was sie ausgerichtet hatten. Sie hatten nun nach beendeter Arbeit und auf der Heimfahrt im Boot bald diesen, bald jenen von den Umständen herangezogenen, die heute so glücklich zusammengetroffen waren. Außer dies unermüdeten Abenteuer, das der Fering so direkt vor die Haustür gekommen war! Und zu einer so frühen Zeit des Jahres! Dann die Sache, daß der Dumfrieser Reiner im vergangenen Jahr so schlau gewesen war, ein großes Reg für Kof zu kaufen - auf der Auktion von diesem Bergelen auf Storsfjord; dann ein so brauchbarer Mann wie der Dumfrieser Per - bereitwillige Hilfe und Boote, gutes Wetter...

Jetzt schritten sie eine Weile schweigend dahin, bis der alte Per anfang, die Margri zu loben, und auch die andern nach ihm damit ihrer herzlich Freude Luft machten; sie hatte redlich ihren Strang mitgezogen, ergerubte wie ein Akerl und mit den Reggen gearbeitet...

"Aber die Hauptfische ist doch, daß sie so gut Order pariert!" sagte der Schmieb.  
"Ja, das will ich auch sagen: das kommt daher, daß sie einen so eigenwilligen Verrstand hat, die Margri."  
"Ja, dumme ist sie nicht!"  
"Und was für eine Ausbauer sie hat!"

"Ja, man sollt wirklich glauben, sie wär nichts weiter als ein gewöhnliches Fischermädchen."  
So kam ein jeder mit seiner Bemerkung, nach seinem Verhältniß und seiner Beobachtung. Der Ladengehilfe Erik sagte eigentlich nichts, aber er sagte ja zu allem den anderen und lächle vor sich hin und nicht zu stimmend.  
Es war, als streichelten sie einen jungen Vogel, den sie zwischen den Händen hielt. Sehr besuchsam natürlich, weil die Hände so groß und ungeschützt waren.

Margri sprach mit ihrem Eimer zwischen den schlüppigen Steinen am Ufer umher, holte sie eine Balltönig ein. Sie war roth und warm, und das widerstandfähige Kraushaar, das sich unter der Miße herangehoben hatte, glänzte von Seemoss und Heringsguppen. Sie lächle und erinnerte die Männer daran, wie Anders Berrensens Frau von dem Reg ganz über den Bootsrand hinausgezogen wurde.

"Daß die das Reg nicht losließ!"  
"Ja, da hätte die Berthe den ganzen Fang verderben können", sagte Per.  
"Was mit den Spigen ihrer Schute hielt sie sich am Bootsrand."

Margri blühte Per mit ein Paar großen Augen an.  
"Ja, ja! Bis Anton sie auf den Rücken hante und sie wieder innenboards zog!" sagte Per.  
Margri's Lachen erschallte von neuem bei dem Gedanken.  
"Es wär Berthe beinahe ans Leben gegangen!" sagte der Schmieb Jo.  
"Er sagte es so leise. Aber er wollte damit zu erkennen geben, daß ihm Margri's Lachen nicht gefiel."

"Ja!" sagte sie, und jetzt strahlten ihre Augen Joe an, "dent" nur, sie sehte ihr Leben ein!"  
"Joe schämte sich. Dann sagte er mit großer Ueberzeugung:  
"Sie häß! auch nicht losgelassen, die Margri!"  
"Die Margri? Ne, ach ne! Das häßt sie sich gethan!" sagte Per.  
"Nein, die häßt festhalten!" sagte die Margri.  
"Ach, ja, das soll wahr sein!" sagte Erik.

Und so gingen sie langsam plaudernd vom Landungsplatz nach den Häusern hinauf. Diese bestanden aus zwei sehr großen Speichern und allerlei kleineren Gebäuden, wie Bootschuppen, Schmieb u. s. w. Sie lagen so, daß sie Raum für einen großen Hofplatz ließen, und an dem oberen Ende dieses Hofplatzes thronte das unterkellerte Haupthaus, weiß gestrichelt und mit einer Menge kleinsteibiger Fenster in zwei Stockwerken und einer ganz ansehnlichen Hausthür mit weißen Säulen und einer Treppentreppe. In einem etwas niedrigeren Seitengebäude lagen der Laden und die Kontore. Vor dem Hause, fast in der Mitte des Hofplatzes, ragte die Flaggengänge auf, jetzt weiß schimmelig und in der niedrigstehenden Sonne.

Und an der Flaggengänge blieben Margri und die Männer stehen und sagten einander gute Nacht.  
"Ja, Margri", sagte Per, "nun kannst du Kof ja sagen, wenn du ihm morgen sehest, daß er heute Abend Geld für ihn verdient hat!"  
Die Männer schwenkten heimwärts, ein jeder nach seiner Wohnstätte unter den kleinen Häusern an der Bucht. Nur die Margri, der älteste von dem Söhnen des Dumfriesers, ging nach dem Speicher, wo er in der Bohlenkell Nachtwoche halten sollte, bis er abgelöst wurde. Drüben an den absterbenden Reggen lagen zwei Wachtboote.

Ober auf der feineren Treppe stellte Margri den Eimer hin, trat ste sie um und sah den Männern nach. Dann sprang sie hinter Nils drein und erreichte ihn in der Thür des Speichers.  
"Nils!" sagte sie - "ich hab' wohl gehört, was Per gesagt hat. Aber das sag' ich dir, wenn du mich nicht gleich wieder, gleich, wo weicht du, was ich thue!"

Nils senkte den Kopf und sagte leise, ohne sie anzusehen:  
"Ja werde dich schon weden."  
"Sie stand ihm so streng und so scharf gegenüber. Dann nicht sie schnel und gab ihm die Hand.  
"Na, denn Gute Nacht, Nils!"  
"Sie lief hinüber und verschwand mit dem Eimer in der Thür.  
Unten auf der halbdunkeln Diele blieb sie plötzlich stehen: da hatte sie etwas Verstecktes gethan!

Sollte sie wieder nach dem Speicher zurücklaufen und nur nach dem Boden zu Nils hinaufsehen, daß sie es natürlich - gar nicht gemeint habe! Daß sie nie im Leben daran dachte! ...  
"Ach nein. So viel Verstand haben sie doch selber haben."  
Sie war kurz davor, ihr klingendes Lachen drinnen auf der Diele anzustimmen. Aber dann fiel ihr die zum Fall kommende, alte Karteofof, Pfeilstäbe, Zweifelskontopost, Pfeilstäbe, und Margri versch such mit einem Gerich nach dem anderen.

Nils der Appetit endlich gefüllt ward, fing sie wieder an, über Nils Perla nachzudenken.  
"Wah! wie grauam sie doch gegen ihn gewesen war!"  
"Je mehr sie dachte, um so schlimmer wurde es. Sie wollte ja sehr wohl, wie unglücklich er hier umhergegangen war, seit seiner Heimkehr - und weder scheren noch sprechen hatte er mögen. Und sie hatte es den ganzen Sommer nicht mit einem Wort berührt. Bis heute Abend. Auf diese ermüdliche Weise."

Ja, denn Nils hatte es verstanden, daß sie den Brief meinte - daß sie sich rächen wollte, indem sie es jemand verrieth. In dem großen Hofplatz für die ganze Insel machte!

Der Kermtel! Sie lachten schon ohnchin genug über Nils Perla, der das Seminar auf Tromsø besuchte, und sich dort Nils Peterson nannte. Wenn sie zu ihm bekämen, daß er jetzt kurz vor den Sommerferien in einem brieflichen Antrag auf drei Bergen und zwei Seiten geschrieben habe!

Margri saß auf der Küchenbank, die Hände im Schoß und baumelte mit den Beinen.  
Und wie sie so dasah, fielen große, langsame Thränen aus ihren Augen, und um ihren Mund begann es zu zucken und zu bebien.  
Sie hatte an Nils' Brief gedacht. Sie wollte ihn Punkt für Punkt auswendig, so lang er war - feierlich und pastörisch, und sie hatte darüber gelächelt. Aber dann tauchte ein Satz auf, den sie sich, während sie hier saß, einmal übers andere wiederholt hatte. Und da waren auf einmal die Thränen gekommen.

Witten auf der Seite des zweiten Bogens von Nils Perlas Brief stand: "Und ich will mein ganzes Erbenerben weihen, um dir deine Tage glücklich zu machen."  
"Sie wollte nicht was es war, nichts Bestimmtes. Der ganze Brief war ja so. Aber es klang nur so eigenwillig melancholisch: "dir deine Tage glücklich machen!"  
"Ihre Tage ... das war es - Margri hatte die Schüssel wieder in die Speisekammer gestellt, und als sie fertig war, ging sie hinaus. Sie wollte zu Nils Perla hinüber."

Aber draußen auf der Treppe blieb sie stehen. Vor der Treppe lag der Staub, der sich in mehreren Stunden erwartete hatten. So lautlos war er gekommen, und nun lag er da und löste in das Häherloch. Unten am Kai ruderte Krämer Erik das kleine Boot mit Dntel Jonathan auf. Sie sah ihn schwanen und über eine Ruderkant fallen. Erik hob ihn auf wie einen leblosen Gegenstand ... Sie griff sich nach dem Herzen und kühlte, wie ihre Wangen erleuchteten. Sie wollte ins Haus laufen, nach oben in ihr Zimmer - wollte sich verriegeln ... Dann aber fiel ihr ein, was sie beschlossen hatte, sie lief über den Hofplatz und in die Speisekammer hinein.

"Nils!" rief sie. "Nils!"  
"Herr Jemine!" hörte sie eine Stimme von da oben. Nils kam in größter Eile herab. Er sah ganz verärrt aus.  
"Nils!" rief er aus und sprang, die letzten Stufen herunter.  
"Ja wollte dir nur sagen, Nils, daß ich - ich habe mir nichts dabei gedacht, Nils!"  
"Nein - nein - nein!"  
"Sie hatte mehr sagen wollen. Aber Nils sah so aus, als denke er etwas anderes. So wollte sie denn gehen. Plötzlich aber stellte sich Nils zwischen sie und die Thür und stammelte:  
"Du, Margri - du - du mußt so gut sein und hinausgehen - an die Bohlenkell - eine kleine Weile hier mit - ich - ich muß unten beim Boot helfen - beim Fährboot, weißt du!"

Die Speisekammer stand da drinnen im Halb Dunkel. Der Klang der Thür und des röhrenden Riegels lag ihr noch im Ohr, verwirrt starrte sie um sich in dem Raum mit seinem dunkeln Haas von Wehlfäden und Tonen ...  
"Gott! Mein Gott!" flüsterte sie.  
Nils hatte es gesehen - das da, drüben am Kai. Er dachte es, ja, ja, sie hörte es seiner Stimme an, daß Nils es wußte - nicht nur dies da, unten am Kai, sondern das Schimmere, er wollte sie dagegen schützen, jetzt zu sehen - sie, die es schon so lange, so lange gesehen hatte, seit jener schrecklichen Nacht im vergangenen Herbst, als sie ihn aus dem Kontor kommen sah, leidend und im Gesicht, mit erlöschenden Augen, und die Lampe - die Lampe, die er hielt, ganz schlief, so daß Kuppl und Glas herunter fielen ... Nils wußte es, alle wußten es, wenn Nils ... Gott, mein Gott!"  
"Dah Dntel Jonathan traf ...  
Als Nils Perla zurückkam, nachdem er zusammen mit Erik den Fering Jonathan Kof ins Haus gebracht und zu Bett gebracht hatte, sah Margri in der obersten, offenen Bohlenkell und beobachtete den Heringschwarm in der Tenneser Bucht.

"Sie hatten eine Handreichung nötig", sagte er.  
Margri stand auf und ging an die Treppe.  
"Dante Nils!" sagte sie leise und glitt die Treppe hinab.  
Eine halbe Stunde später sah Margri in ihrem Zimmer am Tisch und schrieb.  
"Sie hatte sich nach dem Heringschwarm zurecht gemacht und sah nun im Frühlingsmantel, tief über den Briefbogen gebeugt. Der Zeigefinger stand in spitzem Winkel gegen den Federhalter gestemmt. Ueber Kopf und Schulter wollte das aufgelohte, schilblonde Haar herab.  
Margri schrieb:  
"Lieber Dntel Daniel!  
Ach! wie peinlich es mir ist, dir diesen Brief zu schreiben! Aber du darfst nicht vergessen, daß ich nur ein kleines, bummles und unwillkürliches Mädchen aus dem Nordlande bin und du lebst in der großen, fernen Welt. Ach! was eine verzehrende

Schnucht über mich kommt, wenn ich daran denke hier in unserm kalten Norden! Ja, hier ist es die und leer gegen alle die Herrlichkeit. Dntel Jonathan liest immer aus Deinen Briefen vor. Und dann ist es kaum auszubalten vor Sehnsucht. Aber ich muß dir dafür danken, daß du jedesmal, die kleine Mäue" grüßen läßt. Denn ich weiß ja, was du damit meinst. Seit du hier warst. Wie lange das her ist! Aber aus meinem bisher vergangenen Leben ist doch die Zeit, wo du hier warst, meine reichste Erinnerung. Ich habe noch den goldenen Fingerhut, den du mir damals schenktest; obwohl er jetzt ein wenig eng ist, benutze ich ihn immer, als Erinnerung an die glückliche, entschuldende Zeit der Kindheit. Ja, ich habe ihn heute noch benutzt, heute Vormittag, als ich nähte. Aber da kam der Heringschwarm in die Bucht. Ja, dent nur! Aber darüber schreibe dir Dntel Jonathan morgen, daß wir heute einen ziemlich großen, gar nicht so kleinen Heringsfang in der Tenneser Bucht hinter der feil abfallenden Landzunge gemacht haben. Denk' nur, Berthe, du weißt ja, Anton Berrensens Frau wär beinahe ertrunken. Sie fiel nämlich ins Wasser. Aber Anton jog sie wieder her aus. Das war schrecklich, denn sie war dem Tode sehr nahe.

Aber ich darf Deine Zeit nicht mit meinem Geplauder in Anspruch nehmen. Sondern muß zur Sache kommen. Und wie schwer es ist, das zu sagen. Aber ich glaube, Gott hat mich dazu berufen, es dir zu sagen. Denn Mamsell Seonbfien kann es ja nicht, und es kann niemand außer einem dummen, armen kleinen Mädchen, aber das ist ganz bezeichnend in ihrem Herzen und weint so schrecklich darüber.  
Die Sache ist die, daß sie mit Dntel Jonathan nicht gut geht. Er hat angefangen, so sehrlich zu trinten. Ach, das ist traurig, so traurig! Aber du kannst mir glauben, wahr ist es. Ja möchte aus glühendem Herzen wünschen, daß irgend jemand Dntel Jonathan helfen könnte; denn ich liebe ihn. Aber ich bin zu klein dazu. Könntest du nicht nach Tromsø kommen und eine Zeittlang auf Tennes bleiben? Glaub mir, Dntel Jonathan ist immer herzensgut. Aber er ist schrecklich schwermüthig gewesen in letzter Zeit. Und hier ist niemand, der ihn. Denn Mamsell Seonbfien kann ja nicht. Und ich bin zu jung. Und dann will er außerdem, daß ich zum Herbst nach Tromsø reisen und einen Kursus besuchen soll. Aber was ich nicht will, weil ich es nicht wage; wenn ich ihm nun auch eigentlich nicht helfen kann, so ist es doch immer gut, wenn jemand für ihn sorgt, für seine Kleider und dann für das Essen. Denn Mamsell Seonbfien kann ja nicht. Aber nun habe ich es geschrieben. Ach! Ich habe mir jetzt vorgenommen, es zu schreiben! Und nun ist es geschrieben, und ich will hoffen, daß du deswegen nicht böse auf mich wirst, sondern eine kleine Weile nach Tennes kommen kannst. Mit herzlichsten Grüßen zeichne mit Hochachtung  
Deine ergebene  
Margri.

Margri las den Brief noch einmal durch und weinte sehr darüber. Dann entleerte sie sich und ging schlafen.  
Es war im August, in einer der ersten Nächte, in denen die Sonne um Mitternacht untergeht. Wie ein Auge, das sich still zu einem kurzen, sanften Schlummer schließt und sich in morgenhellem Lügeln leise wieder öffnet - so find die Nächte.  
So war diese Nacht.  
Die Sonnenuhde versank im Norden ins Meer.  
Die Insel Tennes buchtig und feinstreif und fast bis zur Mitte vom tiefen Einschnitt der Bucht begrenzt, aber hüßig grün in allen Nissen und Spalten von niedrigem Gehölz, Buschwerk und Heidekraut - Tennes lag am tiefsten im Wasser und war die erste alle Inseln, die die Sonne einblühte und in Schlaf sank. Rings um sie her in dem mächtigen Meeresbassin segelten die stolzen Schiffe - Bergginnen in langer Reihe und Bergginnen in gedrängtem Haufen, deren Ränne noch lange oben im Sonnenlicht lagen, das sich in Eis und Schneegletschern spiegelte.  
Das Meer lag still und tiefblau da und träumte seine eigenen Träume.

An allen Ufern entlang standen die Möven scharrenweise, die Köpfe tief in der gedöblen Brust. Die Eiberganz mit ihrer Familie machte es sich drinnen in den kleinen Buchten bequem und schwebte leise im Schlaf. Über den Meeresspiegel erhob sich der Bergwand der feil abfallenden Landzunge schreie eine Eule nachtschlich düster über die Bucht hin, und unten im abgeperreten Wasser ging der Heringschwarm zu Laufen und zu er Laufen in einem ewigen Ring herum, ohne einen Ausweg zu finden. Und auf den obersten Zinnen erlösch das Sonnenlicht.  
Oben im Tenneser Haufe nach Sü-

den zu, in der Mansarde stand das Fenster von Margri's Kammer offen. Margri herrschte eine feine Dämmerung. Auf dem Tisch am Fenster lag die geschlossene Schreibmappe. Sie war von schwarzer Papper mit blankem Schloß und filberner Inschrift: "Writing Best".  
Sie schlief. Das Gesicht dem Fenster zugewendet. Das Haar war für die Nacht stramm eingeflochten, und die Stirn wölbte sich hoch und frei. Ihr Mund war halb geöffnet, und seine rötliche Linie lag fest und rein um die weiß schimmernden Zähne.  
Sie schlief tief und ruhig.

An einem Herbsttage vor siebzehn, achtzehn Jahren kam eine fremde Dame nach Tennes - zu der sanften, siebzehnjährigen Frau Kof, die dort als Wittwe wohnte. In ihrer Jugend war Frau Kof in Christiansfest eine Freundin von der Mutter der jungen Dame gewesen. Jetzt machte die Tochter die lange, lange Reise hierhin nach Nord - denn sie war unglücklich und stand allein da in der Welt. Und Frau Kof nahm sie auf und gab ihr das Zimmer in der Mansarde nach Süden.

Dort oben sah sie am Tage und nähte an kleinen, weißen Sachen. Aber des Abends spielte sie auf dem alten Klavier im Wohnzimmer bei Frau Kof. Jonathan Kof sah dann gewöhnlich auf dem großen, schwarzen Sofa am Ofen und hörte zu.  
Als der Herbst einwand und der Winter kam, wurden diese Abende immer traulicher und heimlicher. Das stille Klavierlied fiel auf den goldenen Kopf der jungen Dame, der sich so sanft und traurig über die Töne des alten Klaviers senkte. Und Jonathan Kof lag in seiner Ecke und schaute und dachte darüber nach, wie das alte Klavier jetzt aus seinem Hummen Schlaf so vieler Jahre gekommen war. Und wie seiner Mutter Stube dadurch Sprache erhalten hatte, und ihm lieb wurde und voll von trauten, guten Gedanken - wie in der Zeit der Kindheit, als noch alles eine Sprache hatte und der Mutter Stube die reichste und schönste.

Er fing an, ihr am Tage seine Begleitung anzufragen, wenn sie auf ihre langen Wanderungen ging. Er wollte sie auch lehren, auf Schneeschuhen zu laufen. Aber sie wich ihm in sonderbarer Weise aus.  
Und dann eines Nachts kam Frau Kof zu Jonathan herein und legte sich an sein Bett und erzählte ihm von den kleinen, weißen Sachen, von denen Jonathan nichts wußte. Frau Kof sah lange bei ihrem Sohn und sprach ihm milde, gute Worte zu, während sie ihm wie in seiner Kindheit des Abends übers Haar strich.

An einem Tage im Frühling drang aus dem Mansardezimmer nach Süden Kammer und Weh, und als es Mittag wurde, lag die fremde junge Dame weiß und todt in ihrem Bett. Aber ihr Kind lebte und war ein gesundes, trätiges, kleines Mädchen.  
Margri schlief jetzt in dem Zimmer, in dem ihre Mutter gestorben war.

Die Dämmerung lichtete sich leise. Und auf einmal flammete die Sonne wieder auf den höchsten Zinnen, als hätten die stölen Schiffe ihre Flagen! Der Lichtglanz gliet allmächtig hinab an den feilen Felsabhängen, über Schnee und Eisgletscher, und vor ihm entwid die Dunkelheit. Das Meer leuchtete und erwaachte aus seinen Träumen.  
Aber draußen im Storsfjord schimmerte ein Fled wie von Silber, das satterte und lebte; er drehte sich aus, er kam näher, Vogel schwebten darüber ... Als sei ihnen Nachricht gefandt, erwachten alle Möven am Strande, streckten die Flügel, trippelten mit den Füßen, um Wind unter den breiten Flügeln einzufangen, und segelten hinaus - eine Schaar nach der andern, hinaus, dem silberdunmenden Vordel entgegen, der sich näherete. Er näherte sich wie ein Stoben im Meer, die Vogelwolke war gewachsen, ein Raufen von Schreien und Pfeifen wurde aus Land getragen, und weit drüben sah man hohe Wassergeraden, von den Walen, die hinterdreggen, aufgespielen.

Als die Sonne goldig und blank über dem buchtigen Tennes aufging, sammelte sich der Heringschwarm und das Gefeser und das Spritzen und Schäumen zu einem brausenden Getöse drüben vor der Bucht und füllte den gemaltigen Morgen.  
"Margri! Margri! Mar-gri!"  
Margri sprang aus dem Bett heraus.  
"Margri! - I Da find wieder Heringe!"  
Sie hüzte aus Fenster, bewegte sich über das Fensterbrett hinaus und wuschschwante ihren Arm in dem weißen Nachigewand - strahlend zu Nils Perla hinab und rief, so laut sie zu rufen wagte:  
"Hurt! Ich komme gleich!"  
Ruf auf Tennes war jetzt seit fast 100 Jahren ein guter Name gewesen. Er fiel langsam ein in den Afford aus guten alten Namen die ganze Nordlandroute hinauf von Rane bis Berganger - Namen, die sich aneinanderreihen, gleichsam wie Stützen, die das weitgedehnte Land

lungen. Für Leute, die in der Gegenwart bekannt waren, hatten diese Namen auch ihre geographische Bedeutung erhalten, gleich Herden und Strömen: ein jeder von ihnen umschloß seinen Distrikt.  
Klein hatte er ja angefangen, der erste Kof auf Tennes. Denn sein Distrikt lag weit nach Norden hin auf und direkt am Eismeer mit fast die Felsen und sehr wenig Erdboden. Die Bevölkerung bestand damals aus nicht viel anderem als von einer Anzahl von Seefinnen, die von alters her am Strande zerstreut wohnten und sich größtenteils draußen auf dem Meer aufhielten.  
Aber im Björnthal auf dem Festlande waren große Wälder, und durch diese wanderte Jahr für Jahr über das Gebirge östlich von Großfinsland eine ganze Bevölkerung von Männern - starke Männer und tüche Frauen, die durch Kriegerjahre oder Hungernöth aus der Heimat vertrieben waren. Sie machten den Boden urbar und bauten Häuser und betriebene Fischezerei in dem Fluße Björnna und brannten Theer im Walde.

Unter den Gebirgsfinnen, die den Sommer das Küstenland und die Inseln mit ihren Herden überzogen, befand sich in der Regel der eine oder der andere, der im Herbst dabinblieb, mochte er es satt haben, zwischen den Bergen zu leben, oder trüb ihn eine andere Ursache dazu. In Anwesenheit (Erdbitten) oder kleinen, unansehnlichen Hütten wohnend, trieb sie Fischfang oder schlugen sich nieder in der üblichen, wenig üppigen Lebensweise der Seefinnen durch.  
Hin und wieder ließ sich auch ein Norweger dort nieder und machte sich kleine Streden Wiesenland und Kartoffelboden zwischen Seimen und Virlengerstrüpp urbar, schaffte Weib und Kuh, Boot und viele Kinder an.

Auf diese Weise mehrte sich nach und nach das Leben an den blauen Meeressüden entlang, ein tapferes, mühseliges Leben, eingemittelt zwischen Bergwänden und Meer. Und wenn südlich in den Lopaten oder nördlich in Finnmarken die großen Kitzhügel sich bemerkbar machten, seine gar bald eine anscheinliche Flotte von zehndrigen Booten zum Storsfjord hinauf - auf die Landstraße des Meeres, zu der alle die kleinen Buchten und Einschnitte, Sund und Halde zwischen den Inseln und dem Festlande gehörten.  
Man konnte sagen, daß sich mit dem Leben rings umher der Betrieb auf Tennes vermehrte, aber man konnte auch sagen, daß je größer der Wohlstand des Handelsmannes Kof wurde, um so lebhafter das Leben und die Wirksamkeit in dem ganzen Distrikt wurden. Alle Rossen waren nämlich unternehmende Leute gewesen, die auf jede Weise bedacht waren, neue Betriebe in Gang zu setzen und alte zu verbessern.

Es ging hier, wie es überall da oben im Norden ging: Was die Leute gebrauchten an Gerthschaften zum Ackerbau und zum Fischfang, an Essen und Kleiden - das bekam sie alles bei Kof auf Tennes. Und die Beschaffung wurde langsam und gelegentlich in Fischer entrichtet. Da nun infolge dessen alles im Grunde von Meere abhing, und da das Meer seine Natur hat, mit guten und schlechten Jahren, so kam es, daß der Handelsherr auf Tennes allmählich den Leuten großen Vorwurf geben mußte - die wollten ja doch leben, und mußten in guten wie in schlechten Jahren Geduldschaften und Handwerkszeug haben. Zu seiner Sicherung nahm er dann natürlich Pfand auf das, was als Pfand zu gebrauchen war. Und so konnte man denn bald sagen, daß Kof auf Tennes der eigentliche Besitzer von Haus und Boden war, von Vieh und Leuten war, der äußersten Insel im Meer. Ja, wie ein König in seinem Reich oder wie ein Landesvater sah er in seinem großen Haus auf der kleinen, buchtigen Insel zwischen den hohen Bergen, mitten zwischen dem Ufer des Festlandes und der Küste des offenen Meeres.

Das aber mußte man dem Regimenter der Rossen lassen, es war mit be und war es stets gewesen. Kof hatte man das Jahr nicht hergefallen, als dort oben Hungernöth herrschte, und Kof auf Tennes ausreichte, so lange er Moch in seinen Speichern hatte, dann reiste er nach Tromsø und erwarbte Hilfe vom König. Und auch sonst während all der Jahre war aus dem Speicher und dem Laden man ein Sad und man ein Beutel verabsolgt, der nicht in die Bücher auf dem Kontor eingetragen war, gar nicht zu reden von dem, was sich fast täglich an der Hinterrückseite des großen Hauses zutrug, und was Kof zwischen dem weißen Nachigewand - strahlend zu Nils Perla hinab und rief, so laut sie zu rufen wagte:  
"Hurt! Ich komme gleich!"  
Ruf auf Tennes war jetzt seit fast 100 Jahren ein guter Name gewesen. Er fiel langsam ein in den Afford aus guten alten Namen die ganze Nordlandroute hinauf von Rane bis Berganger - Namen, die sich aneinanderreihen, gleichsam wie Stützen, die das weitgedehnte Land

Für die Küche.  
Geschmorter Ente. Eine schöne Ente wird gut gereinigt, ausgegenommen, gewaschen und auf beiden Seiten mit feinem Mehl bestäubt, dann in etwas hellbraun gemachte Butter gebraten und auf beiden Seiten braun gebraten, worauf man 1/4 Pint 2.affer, 1/4 Pint leichte Brühe (im Notfall nur Wasser) und ein Glas Wein, ferner eine Zwiebel, etwas Salz und Gewürz, sowie einige entkernte Zitronenschreiben dazugefügt und die Ente in jugedelter Pfanne oder Schmortopf unter öfterem Begießen über nicht zu starkem Feuer weichschmort. Die Sauce wird durch ein Sieb geseiht, entfettet, mit etwas Braunnmehl verodet, abgesehmadt und über die transtirte Ente gefüllt. Man reidst Brattartoffeln dazu.

Dänische Reissuppe. Fünf Unzen Reis werden abgewaschen, gebrüht, in 2 Quart kochendes Wasser geschüttelt und darin mit einer Meßerfulpe Salz und etwas Zitronenschale langsam bidlich ausgekollt. Dann gibt man 2 bis 3 Unzen gereinigte Korntinken, 1-2 Glas Weißwein, sowie nach Belieben Zucker dazu und quirtelt die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 2 in Weingeist verquillten Eidottern ab. Die Suppe muß gut ehen, darf aber nicht zu bidflüssig sein.

Das Ragout. Zum Ragout kann man auch die Vorderfüße verwenden. Man kocht das Fleisch in Wasser, Pfeffer, Salz, Butter, Gewürz, Lorbeerblatt und Zwiebeln weich, bestreut es von den Knochen und gibt eine pitante Sauce dazu. Diefelbe wird mit Hilfe der durchgesehten Brühe beregefelt. Wohlgeschmend: Backmehl, Tomaten, Maronen, Sardellen, Zwiebel, Pilzsaucen. Das Ragout kann man mit Pilzen, Mören, hartgekochten Eiern und Gurken untermischen.

Gebrint-Rischchen als Beilage auf Gemüße. Das Gebrint wird gut ausgewässert, von Haut, Nerven und Blut gereinigt und in warmem Wasser blandirt, worauf man es in siedendem Salzwasser eine halbe Stunde langsam kochen läßt, auf ein Sieb zum Abkühlen schüttelt, nach dem Erkalten zu runden Köschchen formt (oder in Scheiben schneidet), in geschlagenem Ei und geriebenem feiner Semmel umwendet, in heißem Schmalz oder heißer Butter schön hellgelb bräut und so heiß wie möglich mit Zitronensaft beträufelt. Man garnirt es reich um das Gemüße und servirt es foglich.

Kartoffeln und Mohrraben gemüße. Drei Pfund geschälte und zerschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser fast weich gekocht, ebenso zwei Pfund gepökte, in Scheiben geschnittene Mohrraben. Dann schüttelt man die abgekochten Kartoffeln zu den Mohrraben, giebt Butter dazu, schmedt ab, schüttelt alles tüchtig durcheinander und streut gedachte Pfefferkörner in Wasser in die Mohrraben statt in Wasser in Sammelbüchse todt, wird das Gemüße viel weicher, in diesem Fall läßt man die Butter fort. Die Brühe muß recht kurz sein.

Englische Kalbsbraten. Englische Kalbsbraten (Schweinsbraten). Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Schwedener Kalbstopf. Ein sauber gereinigter Kalbstopf wird einige Stunden gewässert und dann in passender Größe zerlegt, die man in Fleischbrühe, etwas Weißwein, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und dem nöthigen Salz reich dampft und zum Erkalten bei Seite stellt. Nun marinirt man die Fleischstücke 1 bis 2 Stunden in einigen Schöpfeln voll Weingeist, dem Saft einer Citrone, Pfeffer und Salz, worauf man die Stücke in einen Ausbadetig taucht oder auch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wälzt und in heißem Palmöl schön goldgelb bräut. Die Stücke werden mit gebadeter Petersilie garnirt und mit einer pitant abgekochten Tomaten - Sauce aufgetragen.

Schwedischer Rippenstecker. Ein Stück Rippenstecker (Schweinsbraten) von 4 bis 5 Pfund wird gut zurechtgemacht, von Schwarte und Fett befreit und mit 1/2 Pint Wasser, 1/2 Pint leichtem Weingeist, einem Kräuterträuhen, Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürzkröner zum Kochen gebracht, dann auf gelinbem Feuer bei öfterem Umrönden und Ueberfüllen langsam eingedampft. Die Brühe muß gut kurz eingedocht, wird durch ein Sieb geseiht, mit etwas in Butter bräunlich gebinkeltem Mehl und einigen Löffeln Tomatenmus verodet, dann nach Geschmack gerührt.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

Englische Kalbsbraten - Speise. Gut 1/4 Pfund feingebadetealter Kalbsbraten wird mit einem knappen Theelöffel Salz, einer Meßerfulpe Cognacpfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuz und etwas feingebadeter Zitronenschale vermischt. Inzwischen hat man über knapp 3 Unzen feingeriebene gelbe Semmel, 1/4 Quart kochende Fleischbrühe oder, in Ermangelung solcher, 1/4 Quart kochende Sahne gekostet und austüllen lassen. Dann vertritt man das Fleischgemüße und drei Eier mit dem Semmelbrei, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt sie in den Ofen und läßt diese Gericht eine Stunde lang bei mäßiger Hitze baden.

(Fortsetzung folgt)