Die Möve.

Roman von Bernt Lie.

(2. Fortsetzung.)

Es war einmal ein Kwänenmädchen oben im Bjönnthal gewesen, die unter dem Namen die Schwarzraben-Marja bekannt war. Alle, die sie gesehen hatten — es waren nicht viele, da sie sich hoch oben im Thal aufhielt, wo sie mit ihrem Vater und ein paar Brüdern im Roß'schen Walde Theer brannte — hatten nicht Worte genug, um zu schildern, wie schön sie war.

In seiner Jugend durchfuhr Jonathan regelmäßig die Wälder seiner Besitzung. Und von der Schwarzraben-Marja hatte er einen Sohn. Es gingen dunkle Gerüchte darüber — so ganz genau wußte niemand davon Bescheid — daß sich Jonathan mit Marja hatte verheirathen wollen. Einige meinten, das Mädchen selbst habe nicht gewollt oder nicht gedurft, andere, daß die alte Frau auf Tennö sich der Heirath sehr widersetzt habe — was wenig glaubhaft war, da doch alle Welt den sanften Sinn der alten Dame kannte. Man erzählte auch von Zwistigkeiten unter den Theerkwänen hoch oben im Bjönnthal aus diesem Anlaß, ja von heftigen Schlägereien mit Messer und Blut um den flammenden Meiler herum. Das Ende vom Liede aber war, daß die Schwarzraben-Marja mit ihrem Liebsten heimwärts zog, über die Berge, nach Finnland und Jonathan Roß eines Tages im Herbst mit dem kleinen, schwarzäugigen Jungen in einem Spankorb auf Tennö anlangte.

Es soll etwas ganz Eigenthümliches gewesen sein, Jonathans Liebe zu dem Jungen zu beobachten. Er beschäftigte sich früh und spät mit ihm, und als er heranwuchs, lag und kroch er auf dem Fußboden im Kontor, im Laden, im Speicher umher; ja überall, wohin Jonathan kam, hatte er den Jungen mit sich.

Der Junge wurde getauft und an Kindesstatt angenommen und wuchs als Erbe des Tennöer Handelshauses heran, bis er fünf Jahre alt war. Aber da starb er.

Das sei das Kwänenblut — meinten die Leute — das könne das Wohlleben nicht vertragen.

Das war ja einerlei, was man von Jonathan Roß und dem Mädchen ringsumher wußte und einander zuflüsterte; er war ja ein schöner und ein sehr munterer Bursch. Aber ein Kind erkannte er nicht wieder an. Und als Margarys Mutter einige Jahre später auf Tennö starb, ward es in dieser Hinsicht still mit Jonathan.

Zu der alten Frau Roß Beerdigung kam Daniel Roß heim aus Christiania, wo er in einem Ministerium angestellt war.. Und er fand seinen Bruder sehr verändert. Jonathan war wortkarg und still geworden und, obwohl nicht viel über dreißig Jahre, dem Wesen nach wie ein viel älterer Mann. Das einzige, was ihn aufheitern konnte, so daß er seinem alten Ich glich, war Margary, die damals sechs, sieben Jahr alt war, klug und munter und herzensgut. Ja, man konnte oft sehen, wie sich Jonathan vom Kontor wegschlich zu dem spielenden Kinde und ihr bei irgend etwas half, beim Puppenstubenspielen, beim Winden von Ringelkränzen aus Butterblumen oder dergleichen.

Seine Liebe zu der kleinen Margary war so groß und auffallend, daß der Bruder eines Abends, ehe er abreiste, seinem Gedanken Luft machte und in einer stillen Stunde ihn vertraulich fragte:

„Sag mir doch Jonathan, ist das Kind das deine?"

Da fiel ein schwerer Schatten auf Jonathan, der gerade — mit der Pfeife und dem Glase Grog und einer gemüthlichen Unterhaltung — in bester Laune war. Er wandte sich ab und sagte leise:

„Ach nein, Daniel. Das Glück ist mir nicht beschieden!"

Nach einer Weile erzählte er, was er von Margarys Mutter wußte. Wer ihr Vater war oder gewesen war, wußte er nicht. Die alte Frau Roß hatte Bescheid gewußt. Aber sie nahm es mit ins Grab.

„Und, Daniel, das Schweigen unserer Mutter hierüber ist für mich ein Gebot von ihr an uns gewesen, daß wir der Sache nicht nachforschen sollen."

„Aber Margary selbst?" . . .

„Sie fragt nicht. Sie hat ihren Glauben in Bezug auf die Sache so, wie unsere gute Mutter ihn ihr in ihrer Kindheit eingeflößt hat."

Daniel Roß reiste damals nach Christiania zurück, nachdem in Bezug auf den Nachlaß der Mutter alles in Frieden und Güte zwischen den Brüdern geordnet war. Er tröstete sich, damit, daß Jonathans Schwermuth wohl hauptsächlich ihre Ursache in dem Tode der Mutter habe, wozu dann vielleicht noch ein wenig altes Herzeleid um Margarys Mutter kam. Daniel hatte die Geschichte von der Schwarzraben-Marja noch in frischer Erinnerung und wußte daher, daß ein Herzenskummer Jonathans Gemüth wohl tief verletzen konnte, daß sich die Wunde aber mit der Zeit wieder schloß.

Indessen wurzelte das, was Jonathan Roß bedrückte und seine Schatten im Laufe der Jahre immer mehr auf sein Gemüth senkte, weit tiefer und sog Nahrung aus stärkeren Quellen, als sein Bruder es ahnen konnte.

Als Jonathan Roß als junger Bursche die Schule verließ — von der er niemals besondere Freude gehabt hatte — kam er auf ein Handelskontor nach Trondhjem. Und hier ging er ein ganzes Jahr umher und sehnte sich, krank, wie nur ein Nordländer an Heimweh krank werden kann. Bis er die Freudenbotschaft erhielt, daß er jetzt nach Hause kommen und in das Geschäft seiner Mutter auf Tennö eintreten sollte.

Er packte seine Sachen und ging an Bord des großen Nordlandsdampfers — wie jemand, der dem dunklen Gefängniß entronnen ist. In den eleganten Salons mit Plüsch und Mahagoni und klirrenden, zitternden Lampen hörte er die vielen fremden Menschen über ihre eigenen Angelegenheiten reden und erzählen, woher sie kamen — wie gut es ihnen hier ergangen war, wie herrlich es dort war, wie sich jemand freute, hierhin zurückzukommen, während sich ein anderer dahin sehnte.

Und der junge Jonathan saß in seiner Ecke und schloß die Augen und lächelte und sah das Licht aus den Fenstern von Tennö ihm entgegenstrahlen, wenn sie um das steil abfallende Vorgebirge bogen, in die Bucht hinein... Und tief drinnen im Schiffe hörte er die Kolbenschläge der Maschine. Es war weit bis dahin, und es ging langsam — aber es ging doch da hinauf, nach dem schönsten und herrlichsten Land auf Erden.

Sie kamen aus dem blauschwarzen Trondernesfjord heraus und bogen um die Ecke nördlich durch die Sunde. In schwerem Wetter und bei widrigen Winden stampften und arbeiteten sie sich vorwärts — und es vergingen zwei Tage, und es vergingen drei. Aber am dritten Tage, da waren sie auf Helgoland, und da hatte Jonathan Ruhe vor seiner großen Ungeduld. Denn wenn sie auch nicht viel mehr als den halben Weg zurückgelegt hatten, so war er hier doch in seinem eigenen Lande. Diese Berge waren wie die Berge daheim und anders, stolzer, wilder — herrlicher in jeder Weise als andere Berge. Die Handelsorte, die Häuser, die Boote waren von derselben Art wie die daheim. Die Menschen sprachen die heimathliche Sprache, so daß Jonathan in ihren Worten die schönste Musik hörte und sich wie ein Bruder des elendesten Fischers fühlte. Und das strahlende Märzwetter wurde weißer und weißer, je nördlicher sie kamen, und der Schnee lag tief unten am Strande.

Und die Tage gingen dahin. Jetzt kamen sie in die tiefen Fjorde, wo sich das Land hinter ihnen schloß und sie vor sich Sonnenschein auf den Felsen sahen, bis ganz nach Schweden hinein. Wieder hinaus und wieder hinein durch lange Sunde, von einer Handelsstelle zur anderen. Langsam ruderend kamen die schweren Fährboote von den Brücken heran, um ihr Theil zu holen. Viel nach Norden hinaufzusenden hatten sie natürlich nicht. Der eine wollte ein paar Säcke Mehl haben, der andere Materialwaaren, ein dritter Salz, der vierte eine Kiste mit Manufakturwaaren für den Laden.... Und sie hatten sich fest an dem großen Dampfer, der geduldig vor Anker lag und ihnen reichlich Zeit ließ. Es waren ja so herzensgute Leute, und ertönte hin und wieder einmal eine ungeduldige Stimme von der Kommandobrücke, über verdammte Trödelei und Ungeschicklichkeit schimpfend, so waren sie ganz erschrocken und konnten gar nicht begreifen, wie jemand so barsch gegen sie sein konnte!

Des Abends ging man für die Nacht vor Anker, und der Handelsmann oder wenn da sonst jemand war — der Lehnsmann, der Telegraphist, der Doktor — kam von Land her an Bord, um ein Glas im Rauchsalon oder in der Kapitänskajüte zu trinken. Und der Sohn von Roß auf Tennö wurde selbstverständlich dazu eingeladen. In immer dichter werdendem Tabaksqualm, bei immer zahlreicheren Gläsern und immer lauter tönenden Stimmen saß man bis in die Nacht hinein, und Jonathan kauerte in seiner Ecke in der Bescheidenheit seiner Jugend und hörte zu und lernte viel. Der Kapitän auf einem Nordlanddampfer kannte jeden Mann und jede Frau den ganzen Küstenstrich entlang, die zu kennen es sich verlohnte. Er war in alle Verhältnisse eingeweiht und balancierte sich gemächlich durch alle Strömungen von Glück und Unglück, Freundschaft und Feindschaft, Streit und Frieden hindurch. Ein besseres Zentrum für eine Unterhaltung beim Glase Grog konnte man nicht finden. Was man hier hörte, war kein trockenes Geschäftsgespräch. Nein, es war eine köstliche Plauderei, ein zusammenhängender Klatschring, die Route aufwärts in Fjord und Sund, über die große, gemeinsame Familie, die vom Anfang von Helgoland bis an die Ostgrenze von Finnmarken wohnt, Jonathan lernte seine Familie kennen.

Des Morgens lichteten sie die Anker und zogen weiter.

Aber ganz wild vor Freude wurde Jonathan, als er das erste Fünfruderboot mit seinem schweren, geblähten Raafegel daherkommen sah.

Von nun an begegneten sie ja vielen — wie das in dieser Zeit zu erwarten war: die Lofotenfischerei war beendet. Jetzt wollten sie nach Hause, ein jedes in seine Heimath, auf einen Monat oder so. Dann wieder hinaus mit neuer Ausrüstung auf den finnmärkischen Fischfang. Und im Sommer blieben sie dann wieder zu Hause, und Boot und Geräthschaften wurden in den Schuppen gezogen, und bis zum Januar hatte man dann Ruhe. Den Sommer über arbeitete man daheim, trieb ein wenig Handel mit den Russen, ging auf den Dorschfang, und zum Herbst kam, wenn das Glück gut war, der Hering. Und dann brach der Winter herein mit wechselnden Stürmen auf dem Meer und schneestiller Finsterniß über den Bergen. Und Weihnachten . . ..

Die vorüberfegelnden Zehnruderboote mit den schönen, geschwungenen Linien der Spanten, des Stevens und des Bodens, sie waren es, die das Leben des ganzen Landes vor ihren geschwellten Raafegeln hertrieben: hier waren die Linien der Vorfahren, die Wikinger, bewahrt. Wie in allem hier im Norden. Einfache, ruhige Linienzüge in allem Leben, in der erhaltenen Tradition, regelmäßig und übersichtlich.

Dies war etwas ganz anderes als die rußgeschwärzte Hitzigkeit dort im Süden, der Lärm und Spektakel, das Sichvordrängen, das Aus- und Einfahren, wo kaum Zeit blieb zu athmen, geschweige denn, sich in menschlichem Frieden umzusehen und Liebe zu erringen, die Wurzeln des Herzens in Land Meer und Himmel festwachsen zu lassen.

Der junge Jnonathan Roß kehrte heim und hatte die Reise recht und schlecht in sieben Tagen zurückgelegt, sechs von Trondhjem bis Tromsö und dann einen mit dem Lokaldampfer bis Tennö.

Und er trat in das Geschäft seiner Mutter ein und wurde bald der Leiter in guten und glücklichen Jahren, wo sich alles so fügte wie bisher — mit mählich wachsendem Wohlstand, breitem und geräumigem Leben im Geschäft wie auch in dem großen Haus, wo Gastfreiheit geübt wurde und man vieler Hilfe von der Bevölkerung für die Wirthschaft und den Geschäftsbetrieb bedurfte.

Fern dem rußgeschwärzten Weltlärm und dem aufgeregten Treiben lag das Land dort oben in einem Nebel, in einem farbenreichen Schleierspinnst mächtiger Stille und tiefen Friedens über alten Familien und alten Sitten, Fischerarbeit und Finnenvolk, — wunderlich fern phantastisch, märchenhaft und sagenreich, während die Nacht des Wintertages mit dem Sonnentag, der Sommernacht wechselte. Dichter füllten sich hier ihren Ketscher mit schimmerndem Stoff, und die reichen Leute fremder Lande reisten hier hinauf, um das Märchenland zu schauen. Und wenn Jonathan Roß auf Tennö von den großen Fortschritten draußen in der Welt las, von der mächtig wachsenden Wirksamkeit zu Lande und auf dem Meer, so wußte er, daß das alles ganz schön war, daß ihn hier oben im Norden aber nichts davon anging, hier, wo die Natur selbst von Anfang an und für alle Zeiten die Linien für alles Leben und Wirken gezogen hatte. Der Finsterniß des Winters konnte niemand trotzen, den Zorn des Meeres vermochte niemand zu brechen. Und der Fisch und das Meer, sie kamen und gingen nach ihrem Gesetz, und kein erfindungsreicher Edison konnte es verändern oder hier eingreifen.

Und die großen Dampfer, die Waaren gen Norden trugen und Fische gen Süden führten, machten hierin keine Aenderung. Sie hatten nur auf eine überaus glückbringende Weise die alten Jachten und Bergener Kutter abgelöst. Mit diesen prächtigen Schiffen war man in dieser Hinsicht so weit gelangt, wie es die Naturmächte den Menschen hier im Norden überhaupt gestatteten.

Und alles ging wie bisher.

Wenigstens dachte Jonathan Roß auf Tennö das.

— — — — — — — — — — — —

In Wirklichkeit aber war eine Revolution vor sich gegangen in dem Augenblick, als die Dampfer, die gen Norden fuhren, sich aus seltenen, königlichen Postbeföderern in häufige, volksthümliche Lastenträger verwandelten. Mit den Bergener Jachten verschwand unwiderruflich das alte „Nordland". Und mit den Dampfern war ein unabwendbarer und unaufhaltsamer Lichtquell in diese nebeligen Gegenden eingeführt. Sie bedeuteten ja nämlich nichts weniger, als daß diese Gegenden viele Breitengrade südlicher, der Welt und all ihrem Wesen und all seinem Treiben nähergerückt waren. Durch die Schnelligkeit der Verbindungen. Es war Unruhe ins Werk gesetzt worden, und erst einmal begonnen, ließ sich der Lauf nicht mehr hemmen, sondern steigerte sich mehr und mehr, immerwährend neue Entwicklung zeugend.

Lange spürte man es nicht. Aber es machte sich in jeder Beziehung geltend, das Faktum, daß man jetzt mit den Schiffen anderes und mehr befördern konnte, als was der Speicher des Handelsmannes zu fassen vermochte, und was ruhig dalagen und warten konnte, bis die Bergener Jacht die Segel schwellte. Hiermit war der Grundzug aus dem uralten, großartigen Bilde des Handels und Wandels der Nordlande ausgelöscht.

Sollte mehr verschifft werden, mußte auch mehr gefischt, mehr gearbeitet, mehr gedacht, mußte auf alle Weise mehr Fahrt in die Sache gebracht werden. . . .

Wie die Zufuhr von Süden leichter und schneller ward, wurde sie auch größer, besser und mannigfaltiger. Die Ansprüche wuchsen, der Verstand und das Unterscheidungsvermögen wurden schärfer. Durch die häufigere Postverbindung wurden die Zeitungen und andere Lektüre mehr und mehr allgemeines Bedürfniß.

Der an der Ruderbank gebannte, von der Arbeit gebeugte Fischer fing so allmählich an, dem dämmernden Licht entgegen zublinzeln, sich auf den Rudern zu ruhen und sich umzusehen; er begann, darüber nachzugrübeln, ob denn alles wirklich so so schön sei — oder ob es wirklich so ganz unmöglich für die Menschen wäre, ihre elenden Verhältnisse ein wenig zu verbessern? . . ..

Ja, es sproßte und keimte wie im Frühling in allen Ecken und Winkeln in dem Sinn und in dem Treiben der Menschen.

Als Jonathan Roß in einem Jahr bei der Kommunalwahl durchfiel, zuckte er zusammen und wurde aufmerksam. Das geschah um die Zeit, als die fremde Dame auf Tennö gestorben war. Und Jonathans traurige Augen sahen ein Zeichen neben dem andern von dem Herannahen neuer Zeiten!

Aber weder Jonathan Roß noch sonst irgendjemand ahnte oder dachte — wie schnell es kommen sollte, und wie strahlend siegreich!

Wie ein Blinkfeuer über dem ganzen Nordlande blitzte es auf, als ein kühner, weitschauender Mann mit einem weißen Dampfer am schwarzen Wintertage mit voller Fahrt die Route von Drontheim nach Tromsö in zwei und einem halben Tage zurücklegte, der Finsterniß der Nacht trotzte und den Zorn des Meeres und des Himmels brach.

So wird es gehen — meinte er. Tollhäuslerwerk! meinten die Leute — die dummen wie die klugen Leute.

Aber der Mann und der weiße Dampfer machten die Fahrt nochmals und nochmals und noch einmal und blieben bei ihrer Ansicht — so könne es gehen und so solle es gehen.

Und es kam schließlich so weit, daß die Postdampfer, mit dem weißen an der Spitze, das Tollhäuslerwerk zu ihrer regelmäßigen und täglichen Arbeit machten. Und damit war das Land in das volle, klare Licht des Lebens hineingerückt.

Und der Frühling sproßte und blühte in jeder Bucht und in jedem Winkel des langgezogenen Landes.

Jonathan Roß sah in wenigen Jahren ein neues Leben um Tennö aufwachsen, ohne ihn und unabhängig von ihm. Die kleinen Händler auf den Landzungen an den Sunden wuchsen zu Konkurrenten in jeder Beziehung heran. Als die Leute ermahnen, daß jetzt alles, was sie hervorzubringen imstande waren, sowohl die Erträgnisse des Erdbodens wie des Meeres, verkauft und verschifft werden konnte, entstanden neue Betriebe, große wie kleine. Die Leute fingen an, sich in Land und Meer zu theilen, in Landsleute und Fischer, von einander gesondert. Der Boden wurde fruchtbar unter der besseren Bestellung, und der Fischfang wurde infolge vermehrten Bedarfs und der besseren Preise rationeller betrieben.

Das Zehnruderboot — das das Leben des alten Nordlands in seinem geschwungenen Schob getragen und mit seinem schwellenden Rohfegel über das Meer geführt hatte — nach Verlauf ganz kurzer Zeit war es, als seien alle Zehnruderboote des ganzen Nordlandes ins Meer versunken. Statt dessen schoß an allen Ufern eine wachsende Flotte von seetüchtigen großen Booten auf, mit Vordeck und Takellage. Denn heutzutage hat es keinen Zweck mehr, das Boot während der vielen Monate zwischen dem Lofoten- und dem Finnmarksfischfang in den Schuppen zu ziehen. Man mußte sehen, den Fisch da aufzusuchen, wo er sich inzwischen aufhielt, um regelmäßig hinreichende Waare zu schaffen. Und so ging es denn auf das Meer hinaus nach den Sandbänken, wo der Fisch dicht stand; und die neuen Boote und die geübte Bemannung fanden ihn, die Sandbänke, deren Reichthümer in den Märchen und Sagen gelegen und gespielt und geträumt hatten, wenn der Bootsführer in alten Zeiten die Stunden auf dem Zehnruderboot durch seine Erzählung verkürzte.

Das Märchenland war ein Land der Wirklichkeit und der Zukunft geworden.

Wie in einem schimmernden Augenblick war es geschehen.

Für Jonathan Roß aber war es zu schnell gegangen. Für ihn, der mit seinem schwerfälligen alten Gewehr und mit seiner an die Generationen gebundenen Tradition da saß, war all dies Neue ein gefahrvoll herannahender, feindlicher Sturmlauf. Sein Blick war befangen; er konnte den eigentlichen und erfreulichen Gang der Entwicklung nicht sehen.

Und es trug viel zu der Trübung dieses erfreulichen Bildes bei, daß das Volk, innerhalb dessen sich dies alles vollzog, selbst nicht klar sah — in bezug auf das Alte, was in der Ablösung begriffen war. Es entstand eine beständig zunehmende, unvernünftige und gehässige Bitterkeit gegen Janothan Roß auf Tennö, der in der alten Zeit und auf den alten Wegen der reiche Mann geworden war.

Schließlich ging Jonathan daheim auf Tennö umher und fühlte sich als gehaßter, ungern gesehener Mann; er sah sein und seiner Väter Werk und Thun verachtet, verkannt; er fühlte, wie die Lebensquellen seines Geschäftes mehr und mehr weggeleitet und anderswohin geführt wurden. Er sah sich selbst als Führer einer schwer beladenen Kuff, die hoffnungslos gegen widrige Winde anarbeitete, und er fühlte, daß die Winde wuchsen und beständig wachsen würden — bis die Kuff sank.

Und er ward ein Mann mit einem wunden Herzen und einem schweren Sinn.

— — — — — — — — — — — —

Solange die Mutter lebte, hatte sich Jonathan in äußerer Beziehung aufrecht gehalten und hatte wie in früherer Zeit alle Arbeit gethan und alle Interessen gepflegt. Als sie starb, entledigte er sich alles dessen, wovon er sich befreien konnte, legte seine verschiedenen Aemter und Posten als Vorsitzender und Direktor der Bank und der Dampfergesellschaft nieder, die er selber als einer der ersten mit begründet hatte, ebenso die wenigen öffentlichen Stellungen, die er noch bekleidete. Wie er sich so aus dem einen nach dem anderen zurückzog, hatte er ein Gefühl, als lege er, Stück für Stück, eine schwere Rüstung nieder, die er nicht mehr ertragen konnte. Die Augen seiner Mutter hatten sich geschlossen, sie sah ihm jetzt nicht mehr nach, wo er ging und stand, mit der geheimen Sorge, die sie seit jener Nacht mit sich herumgetragen hatte, als sie bei ihm saß und ihm von der fremden jungen Dame erzählte. Bitterlich hatte es Jonathan bereut, daß er damals seine Selbstbeherrschung hatte fahren lassen und sich seinem heftigen Weinen hingegeben hatte.

Aber nun war sie todt, und er war frei.

„Ja, wenn es kommt!"

„Dann kommt es alles auf einmal!"

Margary rannte wie gehetzt umher. Zuerst die ganze Frühkost mit Extra-Verpflegung für vier neue Knechte, die auf dem Hofe in Arbeit waren. Und dann die Bäcker-Sanna mit all ihren Angelegenheiten oben im Brauhaus. Kaum hatte sie Sanna da oben beim Flachbrotbacken angestellt, als die kleine Ane des Schmiedes gelaufen kam und meldete, die Mairos habe oben auf dem offenen Bergrücken gekalbt und stände da und brülle nach Menschenhilfe. Margary von dannen, bergauf, mit der Milchmagd Jorinde. . . . Und als sie eben bei Mairos angelangt sind, sehen sie den Dampfer um die Landzunge biegen, eine ganze Stunde vor der Zeit. Und Margary kopfüber wieder hinunter.

Denn Madame Bodom wurde ja erwartet — und die Frühstücksanrichtung war zu besorgen — die Waffeln extra Mokka — Java. . . .

Unten in der Küche ging Mamsell Svendsen in Unterrock und Nachtjacke umher und jammerte:

„Nein, es ist so, wie ich sage, keine Hilfe hat man bei all seiner Arbeit. . . . Herr Jemine, Herr Jemine, so ein Unnuffel von Mädchen — lang und herangewachsen bist du... aber hier ist nichts in Ordnung, und Madame Bodom wird schon an Land gerudert. . . .

„Liebe Mamsell Svendsen, es war ja nur Mairos — aber gehen Sie nur hinein und ziehen Sie sich an, wir wollen schon alles fertig machen."

Margary hatte das siedende Waffeleisen schon gefüllt, und der Duft des verbrannten überstehenden Randes erfüllte die Küche.

„Ach Herr Jemine, Herr Jemine!"

Mamsell Svendsen verschwand.

„So, Mina, nimm du jetzt die Waffeln. Ein Glück, daß der Teig schon fertig ist! Dann mache ich das Präsentirbrett fertig und trichtere den Kaffee. . . . Da! . . . Wo ist denn Jossa? Nein, diese Sanna!" — Und zum Küchenfenster hinausrief Margary:

„Jossa! Jos — sa!"

Natürlich versammelten sie sich alle um das böse Mundwerk der Bäcker-Sanna, das von einem Hof zum anderen ging, wie Botenholz mit all dem Klatsch des ganzen Kirchspiels.

„Du, Jossa, hol mir das feine Kaffeeservice und wasch es ab und dann das lackirte Theebrett."

Margary schnitt laubfeine Butterbrote, während das Kaffeewasser überkochte. In einer Ecke hatte sie die kleine Anna aus der Schmiede mit der Kaffeemühle zwischen den spitzen Knien hingesetzt.

„So, Klein-Ane, du bist ein fleißiges Mädchen. Nun sollst du auch gleich eine Waffel mit Zucker darauf haben. Nimm erst mal diese Dose und laufe in den Laden hinüber und laß sie dir mit Zucker füllen. Raffinade mußt du sagen." . . .

„Glaubt Margary, daß Madame Bodom diesmal Zeit für mein Hochzeitskleid hat?" fragte Mina über das Waffeleisen hinweg. Mina wollte im nächsten Monat heirathen und wollte ja so ungern mit dem Stoff zu ihrem Brautkleid zu Martha nach Skorpen gehen.

„Ja, du kennst Madame Bodom ja auch. . . . Futtern wir sie gut mit Essen und mit Kaffee, so bleibt sie... Du mußt dir rechte Mühe bei den Waffeln geben, Mina. Davon hängt alles ab."

„Herr Jemine, Margary! Nun ist sie schon an Land!"

Mamsell Svendsen stand in vollem Staat in der Küchenthür, im Taftkleid und der goldenen Kette und der Kamee. Die Perücke umschloß blank, glatt und strahlend frisch ihr gelblich welkes, jetzt ganz entsetztes Gesicht.

„Hurra! Jetzt kann sie kommen! Wir sind fix und fertig! Gehen Sie nur auf die Treppe hinaus und nehmen Sie sie in Empfang, dann komme ich auch gleich — muß mich bloß noch ein bißchen fein machen — hu — hu —

Gerade als sie in ihr Zimmer hinauflaufen wollte, ging die Beischlagthür auf.

„Aber nein, Simon! Ach nein, ach nein. Welch ein Prachtkerl ist das!"

In der Thüröffnung stand Simon Breivaag mit einer Heilbutte in der Hand, ein dickes Thier, das einen ganzen Meereshauch in der Küche verbreitete.

„Wo hast du die nur gefangen?"

„Wir haben sie über Nacht mit der Angel hinter der Breivaagspitze gekriegt."

„Lieber Simon möchtest du nicht die große Güte haben uns den Fisch auszunehmen — wir haben gerade gar keine Zeit, wie du siehst — du weißt ja: auf dem Fischtisch hinter dem Holzschuppen. Dann zerlegen wir ihn hier, schneiden ihn in Scheiben und nehmen ihn zu Tisch!" Das letztere zu Mina gewendet, die den Teller mit Waffeln auf das große, lackirte Theebrett stellte.

„Ja, ich muß laufen — du, Jossa, binde dir nur eine weiße Schürze um und trage den Kaffee hinein — dann bin ich auch gleich wieder da!"

In dem hinteren Kontor saß Jonathan Roß mit der eben angekommenen Post. Er überflog schnell alle Briefumschläge — es waren ihrer viele —, erhob sich ein wenig beschwerlich und öffnete die Thür zu dem vorderen Kontor, wo der Prokurist Reinert und der Ladengehilfe Ivar beschäftigt waren, die Post für die übrigen Inselbewohner zu sortiren.

„Hören Sie mal, Reinert, ich will nicht gestört werden. Ich sah Thorfinsens Boot am Strande. Wenn er oder sonst jemand kommt, muß er bis nach Tische warten."

„Ja wohl!" ertönte Reinerts Stimme, während die Absätze unter der Stuhl zusammenschlugen. Er war von südwärts und ehemaliger Unteroffizier.

Jonathan Roß drehte den Schlüssel in der Thür herum und ging im Zimmer auf und nieder. Der Raum war eng, es standen ein paar große Tische, Borde und ein sehr umfangreicher Geldschrank darin. Es war kaum Platz da für den korpulenten Mann, wenn er so auf und nieder wanderte. Unordentlich war es da auch, und überall lag dicker Staub.

Mit seinem gebeugten Rücken und starken Körper und dem langen, üppigen Vollbart glich er einem alten Hünen. Das Haar lag wie eine dichte, pechschwarze Kapuze über seinem Kopf, bis tief in die Stirn hinein und tief hinab in den gebeugten, breiten Nacken. Nur in den Schläfen waren weiße Fäden. Aber der Bart war ganz graugesprenkelt.

Die großen, ursprünglich schönen Linien seines Gesichts waren zu Runzeln und tiefen Falten geworden. Die Wangen wurden von der Wucht des Bartes förmlich heruntergezogen, und unter den Augen hatten sich schwere Säcke gebildet.

Seine Augen waren groß und dunkel. Man konnte sich vorstellen, daß ein heftiger Brand in ihnen erloschen war.

Seine Kleidung war nachlässig und voller Flecken. Deswegen fiel sein Schuhzeug auf; es war blank und recht elegant — niedrige, spitze Schuhe aus feinem Leder und mit silbernen Schnallen über dem Spann. Seine Füße waren ungewöhnlich hübsch, und er trat fest und elastisch damit auf — trotz seines schweren Körpergewichts.

(Fortsetzung folgt.)

Für die Küche.

Schweinefleisch mit Wacholderbeeren. Ein schönes, nicht zu fettes Stück Schweinekamm wird in siedendem Wasser einigemale aufgekocht, dann in frischem Wasser gekühlt und abgetrocknet. Nun legt man es in etwas siedende Butter, läßt es etwas anbraten, giebt ein wenig Wasser oder Brühe dazu, würzt mit Salz, Pfeffer, einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblatt, einem Stückchen Citronenschale und etlichen Wacholderbeeren, die man vorher etwas zerquetschen kann, stäubt einen Löffel Mehl darüber und läßt es auf beiden Seiten schön bräunlich schmoren. Dann gießt man eine halbe Tasse milden Weinessig (ist der Essig stark, so darf nur wenig genommen werden) dazu, läßt das Fleisch vollends weich dämpfen, nimmt es heraus, rührt die Brühe durch ein Sieb, verkocht sie mit etwas in Wasser klargequirltem Mehl, schmeckt sie sehr sorgfältig ab und gießt sie über das tranchirte Fleisch.

Gebackener Kalbskopf. Ein sauber gereinigter Kalbskopf wird einige Stunden gewässert und dann in passende Stücke zerlegt, die man in Fleischbrühe, etwas Weißwein, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und dem nöthigen Salz weich dämpft und zum Erkalten beiseite stellt. Nun marinirt man die Fleischbrühe 1 bis 2 Stunden in einigen Eßlöffel voll Weißwein, dem Saft einer Citrone, Pfeffer und Salz, worauf man die Stücke in einen Ausbacketeig taucht oder auch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wälzt und in heißem Palmin schön goldgelb bäckt. Die Stücke werden mit gebackener Petersilie garnirt und mit einer pikant abgeschärften Tomatensauce aufgetragen.

Reisknopf mit Aepfeln. ½ Pfund Reis wird gewaschen, blanchirt und in 1½ Quart Milch langsam weich gekocht. 15 geschälte Aepfel werden mit ¼ Pfund Zucker, etwas Vanille, ½ Quart Weißwein oder Wasser weich und dick gekocht. Reis und Aepfel werden sodann schichtenweise in eine ausgebutterte Porzellanform eingefüllt und zuletzt der Reis. Das Ganze wird gut mit Zucker bestreut, obenauf werden Butterstückchen gegeben und die Speise 30 bis 40 Minuten im Ofen gebacken.

Gedämpfter Hammelhals. Das Fleisch auf beiden Seiten des Halsknochens wird ausgelöst, die Sehnen entfernt, das Fleisch gerollt und gebunden, in etwas Butter mit Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz auf allen Seiten angebraten, mit Fleischbrühe und Bratenjus langsam gedämpft und zum Schluß im Ofen in seiner Brühe glasirt. Zum Fond, den man etwas fettet, giebt man etwas Tomatenpüree und kocht das Fleisch noch einmal darin gut auf, worauf man es in Scheiben schneidet, mit der Sauce übergießt und weiße Rüben dazu giebt.

Lammbrust mit Champignons. Eine fleischige, weiße Brust vom Lamm wird gehäutet, und die Knochen werden ausgelöst. Vorher wurde ein reichliches Pint Champignons gesäubert und in Stücke geschnitten. Diese werden zehn Minuten in Butter geschmort, gewiegt, mit einer halben Schwitze von 1½ Löffel voll Mehl und ⅛ Pfund Butter, dem Saft einer halben Citrone, viel Löffeln voll Sahne, etwas Salz, einer Messerspitze Cayenne, ebenso viel geriebener Muskatnuß auf dem Feuer zu dickem Creme gerührt und gekocht. Die Lammbrust wird mit Salz und feingewiegten Kräutern, außen nur mit Salz, eingerieben, dann die innere Seite nur mit dem Füllsel bedeckt, zusammengerollt und umschnürt. In einer Kasserole werden 2 Löffel voll Mehl mit Butter verrührt, 1 Quart helle Brühe daran gegossen, die gefüllte Lammbrust hineingelegt, fest zugedeckt und 1½—2 Stunden bei 1—2maligem Wenden geschmort. Gar und butterweich wird sie auf sehr heißer Schüssel angerichtet. An die Brühe wird 1 Glas Sherry gegossen, wenn nöthig noch etwas Mehl darauf gestäubt. Mit 1—2 Eiern wird sie schließlich noch gebunden und in der Sauciere zu der Lammbrust gegeben. Kleine Semmelkroutons in Butter geröstet, mit den weichgekochten, mit Citronensaft betropften Champignonköpfen belegt, umgeben abwechselnd mit Büschelchen von in Butter angebratener Petersilie die Lammbrust auf der Schüssel.

Rahmkartoffeln. Man kocht ungefähr einen Teller voll kleiner Kartoffeln in Salzwasser weich, doch müssen sie ganz bleiben. Zugedeckt bleiben sie dann (ohne Wasser) stehen. In frischer Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl, mit etwas Zwiebel, rohem Schinken, einer Nelke, einigen Pfefferkörnern. Das Mehl muß aber weiß bleiben. Dann giebt man nach und nach ½ Quart süßen Rahm daran und verkocht es zur dicklichen Sauce. Ist sie ausgekocht, so wird sie über die Kartoffeln geseiht. Nach Geschmack kann man zuvor beim Salzen auch etwas Muskat daran geben, doch sehr wenig. Es empfiehlt sich, Butter zu verwenden, Fett beeinträchtigt bei einer solchen zarten Sauce den Geschmack. Ebenso gut ist diese Sauce auch, wenn man statt des süßen, sauren Rahm verwendet, auch eine Senfsauce ist zur Abwechslung gut.