

Die Mäve.

Roman von Berni Lie.

(4. Fortsetzung.)

Aber was nur in all den Koffern sein konnte! Denn er hatte selbst gesehen, als sie fragte, ob er denn so viele Anzüge habe! Nur einen hatte sie geöffnet gesehen. Das war ein furchtbar feiner. Und innen waren alle Wände mit Briefen, Flaconen, allerlei Gefäßen aus Silber und gefächeltene Glas bedekt. Das war sein Toilettekasten!

angewandert auf seinem Kontor. Wenn er zum Abendort herüberkam, war er schweißgebadet und bedrückt. Eine Woche verging und noch eine — feil Daniel heimgekehrt war. Margaret litt unter dem allen. Es war, als müßten schwere Steine um sie herum und auf ihre Gewissen gewälzt. Es war ihr, als wenn Daniel sie anfände und sie mit den Augen fragte: Warum hast Du mich hierzu nach Hause geholt?

zwei Millionen von den Juden in Berlin, während Joe hier noch wie vor im Dorfmoor herumhockt. Er ging weiter und schlug mit dem Stock in das Getriß, dann blieb er stehen und sah in die Luft hinaus. „Aber, siehst Du, Herzenskind, die Millionen — und diehlacht Krenze und Sterne und andere Ehre und Lohn — wegen doch nicht das auf, womit sich dieser Schmiel Joe, der hier im Dorfmoor arbeitet, selbst beehren kann. Er wird wohl kaum Elektricität aus Erde und Fluth erzeugen. Aber, siehst Du, die Fluth, wie sie steigt und fällt, so langsam und still, tagaus, tagein hier in der Nacht, die zündet nun dennoch ihr Licht an und erzeugt auf diese Weise ihre Kraft in Jose armem Menschenbergen. Während er arbeitet und sich abmüht... Joe hat mir erzählt, er rudert auf den Fischfang nach den Lofoten hinaus, so sich etwa ein halbes Dutzend zu schrapen. Und ich habe hier gesehen und gehen, wie seine „Ideen“ und sein ganzes arbeitsames Leben hineinsehnen und leuchten, — in seinem schwermüthigen Umhertappen in schwarzen Winternächten in seinem geheimen Zimmer einen von Licht und Glüd schmürrenden Festsaal der Phantastie besetzt... Die laienlich deutsche Million und alle anderen Ehrenbezeichnungen — ach mein Gott, ach mein Gott! Wohl baut man sich Säle dafür. Aber Du lieber Gott — was für Feste sind das!

Kontor im Begriff, den Geldschrank mit einem Dietrich zu öffnen. Und vor ihm schwebte. „Oben auf dem Berggipfel klingelte eine Schloßglocke.“ „Siehst Du, Margaret,“ sagte Daniel, „siehst Du die schlanke Säule in meine Hände gelegt. Du hast Deine tapfere, gute Pflicht gekannt und einmal wirst Du schon Dank erkennen. Du sollst sehen, wie heilen Daniel Jonathan von seiner bösen Krankheit. Jetzt bist Du frei, und jetzt ist es meine und nicht Deine Arbeit. Das ist keine Arbeit für mein Herzenskind gewesen. Wie so viel andere Arbeit, mit der ich Dich beschäfftigt habe. Das soll alles anders werden. Aber ich muß Dich trotzdem bitten, meine kleine, hübsche, gebende Bundesgenossin zu sein. Denn die habe ich nöthig.“ „Ach, Daniel! Wie gut Du bist!“ „Du bist gut, Margaret,“ sagte er ernsthaft. „Meine kleine Mäve: kam zu mir geflogen mit einem Delbatt, mit einer Wofschaf, daß es einem grünen Fled in der Welt gab, gerade als es um mir war, daß sie eine weite Wüste geworden sei. Daß es etwas für mich gab, was das Leben lebenswerth machte. Mein liebes, treues, kleines Mädchen: Wir wollen uns Daniel Jonathan wieder gesund machen!“ Er stand auf und sie gingen schweigend bergab. Margaret schritt ganz feierlich neben ihm her. „Als sie sich den Häusern näherten blieb er stehen.“ „Da ist überhaupt manderlei, wo bei ich Dich um Hilfe bitten muß. In erster Linie handelt es sich ja darum, alle meine Sachen auszuapuden und zu ordnen.“ „Willst Du ausapuden?“ „Ja, das will ich natürlich. Du hast doch wohl nicht geglaubt, daß ich es alles in den Koffern liegen lassen wollte zur Freude für sich selbst?“ „Nein, ach nein, das habe ich nicht geglaubt.“ „Aber?“ „Nein, aber Daniel! Ich habe geglaubt, daß Du am Ende wieder wegziehst, daß Du nicht ausapudest.“ „So, das also hast Du geglaubt — Du dumme kleine Mäve! So! — Aber jetzt will ich dir helfen und abfahren. Jetzt will ich ausapuden. Und wir wollen uns gleich an's Werk machen. Du!“ „Am Abend war es ganz festlich in der großen Stube auf Tennö. Margaret zündete allmählich alle Lampen und Lichter an, ja, es wurden noch weiche aus dem Eßzimmer geholt, so daß der Raum strahlte.“ „Auf und nieder durch die ganze Länge des Zimmers wanderte Daniel. Der Teppich dampfte seinen Schritt. Und seine Stimme, während er sprach, war wie gewöhnlich leise, aber doch mit einer eigenartigen Gluth. Er merkte sehr wohl das laufende Interesse der beiden anderen, aber er sah sie nicht an. Seine großen Augen strahlten von einem inneren Glanz, und er sprach eigentlich wie zu sich selbst.“ „Jonathan grunzte zuweilen leise vor Bewunderung und Wohlbehagen, während er einen Schind aus seinem Schuflack trank und kleine Zuckerringe in die Luft blies. Margaret hatte die Eßbecken auf den Tisch und die Gläser in die gefalteten Hände gesteckt. Mit brennenden Augen folgte sie Daniel auf seiner Wanderung.“ „Daniel sprach von Italien, von Italiens alter Kunst. Von den Photographien auf dem Tische sprach er von dem Siegeszug der Kunst in dem schönen Land und in Florenz, der schönsten aller Städte — von den Byzantinern und Sienesen, Cimabue und Giotto bis zu den Meistern der Renaissance. Und die toben Photographien erhielten Leben unter seinen Händen, Leben von dem Schönsten und Tiefsten. Und ein Bild nach dem anderen gaukelte er hervor, wie er so da auf und nieder ging und aus seiner Erinnerung hervorholte, was er kannte und liebte — Bilder von Menschen und Worten, von Kirchengärten und in der goldenen Sonne des Südens.“ „Er erzählte von dem heiligen Franz von Assisi, dessen Leben in Giotto's Meisterrwerk geschildert war, von diesem wunderbaren Jünger Christi und Nachfolger in den Zeiten des dunklen Mittelalters, von seiner armenflehigen Hülle, die noch heutzutage sich sieht, so wie der heilige Mann sie selber gebaut hat, überhöht von einer mächtigen Kirche, in sie hineingebaut. Am allermeisten aber von der Madonna, die sie alle gemalt hatten, alle, von den ersten bis zu den letzten, wieder und wieder. Von der jungfräulichen Mutter, die seit dem Morgen der Christenheit sich immer klarer und klarer aus der Schuttheit des Menschengeschlechts nach der Frau herausgehoben und einen Platz neben der männlichen Dreieinigheit gefunden hatte. Daniel erzählte weiter, wie die

Rüstler im Lauf, der Zeiten die Braut des Zimmermanns die Mutter Gottes und die Himmelkönigin zu einem Hochzeitsgast von Wehmuth und Triumph, von Himmelstief und Menschenhöchste zu einem Hochzeitsgast, der noch heutigen Tages dem menschlichen Gemüth aus ihren Bildern in den Kirchen und den Sammlungen als der schönste Gesang entgegensteht — ein Gesang von Gott, von dem Menschen, von der Frau.“ „Er erzählte von ihrer Kirche in Florenz, Santa Maria Annunziata, wo junge Mädchen und junge Männer an ihrem Altar knien in geheimem Gebet für ihre Liebe, deren Glück ihnen die Madonna bewahren, deren Schmerz sie lindern soll — wo Wittwen über ihrer Verlust weinen, und wo kindliche Ehefrauen Gottes Mutter um den Segen der Liebe anflehen... und alle offen sie Rosen, die schwellenden Rosen von Florenz, so daß der Duft von dem Altar der Jungfrau Maria das Kirchengewölbe durchfluthet.“ „Endlich blieb er am Fenster stehen und schloß.“ „Da draußen wehte ein Sturm, der mit dem ersten Schnee des Jahres gegen die Fenster scheibchen peitschte.“ „Er blieb lange stehen und sah in die tobende Finsterniß hinaus. Da kam Margaret zu ihm hin und drückte seinen Arm.“ „Ach, Daniel! Wie schön es war!“ „Er wandte sich um, lächelte und streifte sich die Wangen.“ „Ja, es ist schön.“ „Dann ging er einige Schritte durch das Zimmer und sagte in ganz veränderten Ton.“ „Es ist so schön, als wenn der Winter schon im Anzuge ist!“ „Ja“, sagte Jonathan, „Es scheint so, du hast nicht in Italien, lieber Bruder!“ „Nein, Jonathan. Aber ich bin daheim.“ Margaret sah wieder über den Photographien.“ „Das hat dir wohl gefallen, du kleine Mäve!“ „Ach!“ „Ja“, sagte Jonathan, „an so etwas sind wir hier des Abends nicht gewöhnt.“ „Nun, von „so etwas“ sollt ihr beide so viel haben, wie ihr nur mögt,“ sagte Daniel. „Wir können ganz methodisch beginnen. Morgen Abend, einen Kurusz in der Kurgeschicht, wo Photographien genug für den ganzen Kurusz.“ „Ach!“ rief Margaret aus. „Du mußt es nicht sagen, wenn es dich langweilt, Jonathan.“ Jonathan wurde roth. Er lachte genirt vor sich hin.“ „Ach — wenn du das an meine Unwissenheit und meinen geringen Verstand spendiren willst, so werde ich der Sache sicher nicht überdrüssig werden! Ich bin ja nicht verdröhnt mit verglichenen, du!“ Daniel setzte seine Wanderung durch das Zimmer fort. Endlich sagte er mit hüllem Ernst: „Ich habe oft darüber nachgedacht, Jonathan, daß mir ja stets von uns beiden Brüdern der bessere Theil zu gefallen ist. Daß ich mich dir gegenüber in einer großen Schuld befinde.“ „Nein, wie kannst du nur so reden!“ Jonathan wurde ganz verblüht.“ Daniel brach plötzlich in ein frohliches Lachen aus: „Weißt du wohl noch in unserer Schulzeit — wie unaussprechlich dich du gegen mich warst — und wie schändlich, wie gemein ich mich gegen dich benahm! Alles gabst du mir, das beste Butterbrot, das beste Zimmer bei Madame Klemmens. — Großer Gott, ich sehe dich noch auf deiner Wude nach dem Hofe hinaus, während ich mit Doppelfersen nach der Tromboldspitze und dem hellen Tagelicht sprang!“ „Was machte ich mir aus der Aussicht...“ „Und wenn ich Brügel bekam, dann kamst du...“ „Ich war ja doch so viel älter und stärker...“ „Und immer nahmt du mich in Schuß, in der Schule wie auch hier zu Hause in den Ferien!“ „Ich weiß wirklich nicht, daß ich das nöthig gehabt hätte!“ „Weißt du wohl noch, als Vater die Rechnung von fünf Speciesthalern über Braunellmonade und Kuchen und Cigaren und dergleichen bekam — von Aori Hansen an der Ecke?“ Jonathan lachte. „Daß du sie ganz einfach auf deine Kappe nahmst! Und dabei that ich nicht weiter, als daß ich dich auf jede Weise neckte und verhöhrte — weil du in der Quarta frisch bliesest und nur eine Klasse über mir warst! Ein gräßlich eingebildeter Bengel war ich, ein abwechselnder Junge. Mein Arm des Daniels, nur die Spitzbücherei und die Frechheiten, die du geüblich nahmst! Hin und wieder verdröhntest du mich ja freilich eine Anzahl Brügel. Das ist wahr. Aber die war auch über und über verdient.“ Daniel hielt einen Augenblick inne und fuhr fort: „Und hier zu Hause bei unserer guten Mutter — Jonathan, Jonathan, ich bin vor mir selbst erdöhrt,

wenn ich daran dachte und dachte und dachte. Ich habe meinem Bruder Jonathan ja ein gutes Stück von dem Herzen unserer Mutter gekostet.“ Jonathan paffte aus seiner Pfeife. Er sah den Bruder nicht an, schüttelte nur den Kopf. „Und kein Wort, kein Blick verrieth dir, wovon mein Herz alle, alle diese Jahre so voll war.“ „Hier blieb Daniel vor ihm stehen und lächelte.“ „Ach, wie lieb ich dich gehabt habe, Jonathan! Ja, ich liebte und beunwertete dich.“ Jonathan sah auf. Schnell — fast schon. Dann murmelte er: „Du redest Unfinn, Daniel! Ja, ja — wir hatten uns lieb — das habe ich immer gewußt, lieber Bruder!“ „Ach nein, du — ein klein wenig von meiner Schuld muß ich abbezahlen. Mit kunstgeschichtlicher Weisheit wollen wir anfangen — eine Portion jeden Abend.“ „Nun, Margaret,“ wandte er sich plötzlich an sie. Sie sah ihn und hörte zu und sah mit warmen Augen von einem zum anderen. — „Sage mir doch, welches von diesen Bildern ist denn das allerhöchste?“ „Das weiß ich ganz genau!“ Sie suchte zwischen den Photographien und holte eine große Wiebegerade von Batticelli's Madonna der Magnificat aus den Uffizien hervor. „Dies. Das ist das schönste von allen.“ „Et, das ist gar nicht so überlbesel! Also das meinst du! Aber warum denn eigentlich, — so ganz bestimmt?“ „Ja, Daniel, du sagest etwas von der Madonna — etwas von Wehmuth und Triumph.“ „Das Bild sollst du haben, kleine Mäve.“ Sie sprang vom Stuhl auf und ergrieff seine beiden Hände voller Entzücken. „Bald darauf sagte Margaret gute Nacht. Sie küßte Jonathan auf die Stirn und ließ sich von ihm auf die Wangen küssen. Daniel gab sie wieder beide Hände.“ „Sie ist allein waren, saßen die Brüder eine Weile schweigend da.“ „Wie alt ist sie eigentlich jetzt?“ fragte Daniel endlich. „Margaret? Die ist in ihrem achtzehnten Jahr.“ Nach einer Weile sagte Jonathan: „Ich habe schon lange daran gedacht, daß sie in die Stadt müßte, um Sprachunterricht zu nehmen — es ist ja unredt, daß sie hier verbaubert — aber ich habe mich nicht dazu entschließen können.“ „Wir haben gerade heute diesen Punkt gesprochen, du — sie und ich. Und wir haben uns dahin geeinigt, daß ich ihr ein paar Stunden geben soll, Französisch und Englisch.“ „Das feste ist am meisten, meine sie. Das möchte sie am liebsten. Und wenn sie wollen, daß wir eine Person finden, die den Haushalt führen kann! Manuell sind sonnen kann ja nicht mehr, und da haben sie dem Kinde die ganze Last aufgebürdet!“ „Ach ja — natürlich. Ich habe ja schon lange daran gedacht. Aber es ist bisher nichts daraus geworden.“ Jonathan wandte sich jetzt rasch um und wollte sich ein neues Glas brauen, Daniel räuperte sich und sagte — ein wenig nervös, aber in lustigem Ton: „Du sagst, ich bin nicht in Italien.“ „Du sagst, ich bin nicht in Italien. Du sagst, ich bin nicht in Italien. Du sagst, ich bin nicht in Italien.“

Für die Küche. Gemüsesuppe. Zwei Gemüsen, zwei Kartoffeln, zwei Petersilienwurzen, eine Zwiebel und ein kleiner Selleriefloß werden in ganz kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Fett eine Viertelstunde langsam gedünstet. Dann gießt man 3 Quart Fleischbrühe hinzu, die man auch von Fleischgerichtlich herstellen kann, läßt das Buzelweil darin noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, worauf man die Suppe über gestohlenen Semmelkrümeln ansieht. Salsichere. Ein Kochtopf mit etwa 2 — 3 Pfund wird geschuppt, ausgenommen und mit reichlich Zwiebeln und Zitronenschalen sowie Petersilienengeln eine Stunde bebedet beiseite gestellt. Dann trodnet man ihn ab, reibt ihn innen und außen mit Salz ein und befreit ihn dicht mit gereibtem Parmesantaste. In einer Bratpfanne läßt man ein gutes Stück Butter recht heiß werden, brät den Kochtopf darin auf beiden Seiten an, bis der Rasse Farbe nimmt, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm unter, um mit diesem bei fleißigem Begehnen den Fisch fertig zu brauen. Gleichzeitig röstet man die nöthigen kleinen rund geschnittenen Kartoffeln in Butter und schneidet sie mit frisch gedakter Petersilie durch. Den Fisch giebt man auf einer Platte an, zieht die Sauce mit einigen Tropfen Maggisch-Würze auf, gießt sie durch ein Sieb darüber und legt die Kartoffeln um den Fisch. Grünsüßholz. Man reißt von der nöthigen Menge Rosselblätter von den Blattrippen, wäscht sie gut und giebt sie nacheinander in einen großen Topf in siedendes Wasser, läßt sehr wenig Salz dazu und läßt werden muß, so lange kochen, bis er zum Hoden weich genug ist, dann wird er auf ein Sieb geschüttet, wenn er etwas verflüßt ist, ausgebrüht und mit dem Wigemeyer feingehakt. In zerlassenen Schmalz (Sänes) oder in Schweineschmalz oder in fetter Schmelze brät der Rossel dann eine gute halbe Stunde oder länger über gelindem Feuer durchgeküht, man giebt etwas Zucker oder Syrup daran, nach Geschmack auch etwas geriebene Muskatnuz, schmeckt ab und streut zuletzt etwas trockenes Mehl darüber, womit der Rossel noch wenige Minuten dämpfen muß. Inzwischen hat man in der Schale gedachte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, wenn es kleine fogenannte Zuckerkartoffeln sind, ganz gelassen, brät sie in genügendem Fett schön gelbbraun und legt sie um und auf den in erwärmer Schüssel angerichteten Rossel. Solennische. Specksuppe. $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherter Speck wird über Nacht gewässert — wenn er nicht zu falgig ist, genügen einige Stunden — dann mit reichlich neuem kaltem Wasser aufgekocht, zum Kochen gebracht, abgeseigt und in 1 bis 2 Stunden langsam gekocht. Dann giebt man die Gemüße, gepulvt und zerhackt, dazu, wie sie gerade die Jahreszeit bietet, z. B. Rüben, Karotten, Kohlrabi, etwas abgequellten Rossel, auch wohl einwandobrode trodrene Erbsen, läßt das Gemüße über den Speck kochen, nimmt lehteren, sobald er weich ist, heraus und löst in der Gemüßbrühe noch einige einfache Mehlkässe weich. Der Speck wird zerhackt und in die Suppe gelegt. Doneben reicht man für sich allein garkochte Kartoffeln. Viele schmecken sich die Specksuppe mit etwas Essig ab.

(Fortsetzung folgt.)