

Die Reise nach Jharien.

Roman von S. Teichmann.

(17. Fortsetzung.)

Georg Heide hätte eigentlich nicht mehr nach Berlin zu reisen gebraucht. Er führte so viel Verstellungen mit sich, daß er weitere neue nicht mehr annehmen konnte. Und doch war sein Endziel Berlin. Jetzt, im milden Herbstmonat, ließ sich in der Riesenhald ganz angenehm leben. Georg ging durch die eleganten Straßen und betrachtete das unruhige Leben und Treiben. Jeder war, wie ihm begegnete, sah er ins Gesicht, mit heimlichem Schreien und zitternder Freude, daß er unterbrochen seinem Weibe begegnen könnte. Der Zufall spielt ja manchmal ganz sonderbar.

Doch war er schon zwei Tage umhergewandert, und noch nicht eine kleine Spur hatte er von Gerta entdeckt. Da mochte er sich auf und suchte die Wohnung, deren Adresse er sich aufrichtig hatte. Er mußte ja schließlich mit ihr sprechen. Er mußte ihr sagen, daß er sich scheiden lassen wollte, daß er das ohnehin los Band zwischen ihnen zerschneiden wolle, um ein neues zu knüpfen. Wie sie die Nachricht wohl aufnehmen würde? Er dachte unwillkürlich an Frau Langenscheidts Worte: „Sie wird Sie wohl machen, herumzuziehen.“

Rein, Gerta würde das nicht tun. Dessen war er sicher. Sie war zu stolz dazu. Doch vielleicht würde sie ihn unbewußt noch machen. Mein Gott, sie war sein Weib. Sie hatten einst alles miteinander geteilt, eheliches Glück und Leid. Das vergibt man nicht so rasch. Mann und Weib wagen im Laufe der Jahre doch aufzukehren, unbemerkt, ganz allmählich. Man merkt es erst, wenn eines von ihnen davonsteht. Man wird sich nie ganz fremd, ganz gleichgültig. Immer bleibt ein feiner, schwingender Nachhall von der gemeinsamen Lebensreise in der Seele zurück.

Heide zog die Glode bei Frau Müller. So wie einst bei Gerta, öffnete die Frau vorzüglich die Tür und sah verwundert auf den schönen, großen, blauen Mann.

„Sie wünschen?“ fragte er misstrauisch.

„Wohnt hier nicht Frau Gerta Heide?“ fragte Georg leise, denn hinter irgendeiner Tür konnte ganz gut Gerta leben und seine Stimme vernehmen. Die Frau schüttelte den grauen Kopf.

„Wohnt nicht mehr da. Ist fortgezogen.“

Eine namenlose Enttäuschung überfiel den Mann. Wie, sie war gar nicht hier? Und er hatte sie so sicher vermutet, hatte sie förmlich schon herausgetreten sehen aus einer der kleinen, weißen Türen.

„Wo könnte ich sie finden?“ fragte er sehr höflich. „Ich bin nämlich ein sehr naher Verwandter von ihr.“

Ein hübscher, lustiger Mädchenkopf beugte sich über die Schulter der Frau Müller heraus. Die braunen Augen flogen mühsam über den Mann hin, und zugleich tief der Mädchenmund:

„Mutter, das ist sicher der Mann der Frau Heide. Nicht wahr, Sie sind Herr Heide?“

„Ja — wie so oder wissen Sie? — Frau Heide hatte ja eine Photographie von Ihnen. Ich sah sie oft. Mutter, las den Herrn nur herein.“

Frau Müller machte Platz, und Heide trat in das Zimmer ein.

„Also hier hat meine Frau gewohnt? Lange?“

„O ja, die ganze Zeit über. Setzen Sie sich nur, wir werden alles erzählen. Gerta, erzähle du, du kannst es besser.“

Georg Heide sah am fleischigen Sofa und hörte der Schwester zu, die ein lebendiges Bild von Gertas Ringen und Schöpfen gab.

„Ach, wir haben es gleich gemerkt, daß Frau Heide nicht glücklich war. Das hat sie sich um ihr Junges gemacht. Und was hat sie gemeint. Nicht, Mutter? Sie hat gar keinen Verstand gehabt, hat nur immer gearbeitet. Dann, wie sich das Fräulein erschaffen hatte, ist sie fort, in die Alpen, wie sie sagte. Sie hat uns oft von — mir scheint Seilgenblut, nicht, Mutter? — geschrieben. Und von dort kam sie mit einem jungen Herrn zurück. Der nahm auch bei uns Wohnung.“

Heide wurde sehr blaß, und er straffte sich hoch auf. Also da kam es wohl. Doch ein buntes Punkt, doch ein Fehlen.

„Um Gott, Kind, willst dir wohl den Tod holen! Wie erbitst du bist! Wir sind fertig und gehen hinauf. Es wird kühl im Garten.“

Den ganzen Abend war Gert munter und lustig. Erst als Martina mit den Knaben nach Hause ging, klagte er über Müdigkeit und Kälte. Wimmernd stieg er sein Köpfchen in Martinas Kleiderkasten.

„Bin so müde, und kalt ist mir. Trag' mich!“

Besten hob ihn mit starken Armen zu sich empor. Es war ja Gerta's Kind, das er in den Armen hielt, Gerta, die ihn so aufopfernd und selbstlos gepflegt hatte — und die er eine kurze Spanne Zeit zu seiner Lebensgefährtin begehrt hatte, wenn auch nur aus dem Mangel einer einsamen, mondüberfluteten Nacht heraus.

Frau Seber empfing die Jungen und brachte sie zu Bett. Dabei merkte sie, daß Gert's Körperchen vor froher Müdigkeit zitterte. Sie zog ihm ein weiches, warmes Hemdchen an und strich mütterlich zärtlich über die zitternde, schlafende Gestalt.

„Armes Jungchen, wenn du nur dein Mutterleib wieder hättest. Die müßt' dich nicht krank werden lassen. Die müßt' bei dir sitzen und dir weiche Worte singen.“

Sie schloß mit den Knaben in einem Zimmer. Und mitten in der Nacht erwachte sie von einem Stöhnen. Jammern und leifem, beständig Sprechen. Schlaftraumen ging sie zum Bettchen Gert's. Sie strich ihm prüfend über die feberglühende Stirn. Er warf sich ächzend im Bettchen hin und her. Frau Seber erkannte mit kundigem Blick, daß wohl eine böse Krankheit im Anzuge sei. Doch wußte sie nicht, wie sie sich doch stellen sollte. Die vornehmen Leute pönschten ja wohl gleich mit kaltem Wasser herum. Das traute sie sich nicht an. Sie wußte nicht, wie sie das anpacken sollte. Und so Hausmittelchen? Auch eine eigene Sache! Am besten war's, man laschte ihm einen tüchtigen Tee. Sie ging in die Küche und laschte eilig einen Pfefferbeere.

Doch Gert wandte den Kopf ab, als sie mit dem dampfenden Krantlein nahte. Er schlug angstvoll mit den Händen umher und griff immerfort nach seinem Halschen, als würde ihn dort etwas sein.

Kaltlos stand die Frau vor dem Bettchen. Ob sie jemand reden sollte? Vielleicht Fräulein Martina? Das traute sie sich doch nicht. Sie beschloß, abzuwarten, und setzte sich in den Sessel neben dem Bettchen. Es war lautlos still, kein Wunder, daß Frau Seber die Augen zuhielt. Als sie spät am Morgen erwachte, klopfte schon der Tag mit seinen Sonnenstrahlen an die Scheiben. Frau Seber richtete sich erschrocken in die Höhe. Mein Gott, sie war eingeschlafen, wo sie doch Wache halten wollte bei dem armen, kranken Krantlein. Er lag ganz still, so als hätte ihn das Fieber und die Schmerzen müde gemacht. Seine Wangen glühten, und der tiefrote, trockene Mund stand leidend geöffnet.

Da lief die Frau die Treppe empor und holte Martina herbei. Sie anguckte vor dem kranken Jungen stand.

„Was tun wir nun, Seber? Ich kenne mich in Kinderkrankheiten so gar nicht aus. Am besten ist's, Sie laufen schnell zu einem Arzt. Ich weiß nicht einmal, welcher der Hausarzt Herr Heide's ist.“

„Ich weiß es, Fräulein Martina, es ist der Herr Weisner. Er wohnt gar nicht weit. Ich hole ihn schnell.“

Martina räumte schnell ein wenig das Zimmer auf, fandte Andre in die Schule und benachrichtigte die Tante von dem Krankheitsfall.

„Wenn nun Herr Heide schon hier wäre! Wer weiß, was mit Gert noch passieren kann. Gottlos, heute kommt er.“

„Martina, das ist das erste Schnuschnuswort, das ich von dir höre. Du bist gar nicht wie eine Braut, deren Bräutigam abwesend ist. Und doch immer sagst du „Herr Heide“. Hat er keinen anderen Namen? Oder weißt du ihn nicht?“

„Tante, solange er nicht geschieden ist, betrachte ich mich nicht als verlobt. Es kann noch so vieles dazwischen kommen. Vielleicht verlobt sich Herr Heide wieder mit seiner Frau.“

„Martina, für dieses Wort sollte dich Gott strafen. Wie kannst du nur so reden! Du weißt, daß meine Gesundheit von Weisner's Hand abhängt. Und wenn du jetzt nicht heitertest, bekommen wir kein Geld von deinem Vormund. Du weißt doch, er schrieb, er gäbe den Vorfuß nur, wenn in drei Monaten Hochzeit wäre.“

Martina sagte leise vorbereitend: „Es müßte ja nicht gerade Heide sein.“

Die alte Frau richtete sich hoch im Bett auf. Funkelnd und böse rieb sie die Augen auf dem schönen Mädchen. Langsam, mühsam, wie immer, wenn Erregung ihr die Zunge lähmte, stieß sie hervor:

„Du meinst, ich verstehe dich nicht! Du bist doch keine von denen, die heute den, morgen jenen lieben und heiterten wollen.“

„Rein, Tante, ich lieb' nur einen! Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Der ist tot, Martina, abgeschafft.“

„Mami — du bist bei mir. Du bleibst immer bei mir. Geh nicht weiter fort. Die große Stadt ist so heiß — so heiß.“

Er hielt Martina schmerzbar für seine Mutter. Erschütterte beugte sich Heide über seinen Jungen und fuhr förmlich vor der Hitze zurück, die das Körperchen glühend ausstrahlte.

„Armer, kleiner Kerl“, flüsterte der Vater zärtlich, „er sehnt sich nach seiner Mutter.“

Frau Seber kam sogleich herbei und beschäftigte schluchzend: „Den ganzen Tag schon ruft er nach der gnäd' Frau. Er hängt eben so sehr an ihr.“

Draußen klingelte es, und der Arzt kam herein. Er schüttelte Heide die Hand und meinte:

„Ja, ich seh' schon, daß Fieber ist wieder gefahren. Der arme Kerl war eben so sehr herunter nach dem Sommer her. Sein Körper war so förmlich vorbereitet für eine anstehende Krankheit.“

Martina verließ leise das Zimmer. Es war die Stunde, wo sie Velen im Kontor erwartete. Hier vermühte sie jetzt niemand. Als sie draußen war, sagte der Arzt leise zu Heide:

„Ich will Fräulein Martina nicht nahe treten, doch sie scheint mir keine musterhafte Pflegerin für ein so kleines Weibchen. Sie ist mit dem Gedanken ganz wo anders — mein Gott, ein so junges, schönes Weibchen. Sie müssen eine verständnisvolle Pflegerin finden, die Liebe zu dem Jungen hat. Die Seber meint's ja gut — aber sie ist eben eine einfache, ältliche Frau.“

Ratlos meinte Heide: „Ja, wen könnte man da nehmen? Schonen Sie jemand vor, Herr Doktor! Ich kenne doch niemand!“

„Nein, ich will nicht wie die Rache um den Preis herumgehen. Ich möchte am liebsten meine Mutter zur Pflege haben. Ich weiß ja nicht, was zwischen Ihnen und Ihrer Frau vorgefallen ist — geht mich nichts an — doch ich denke, so groß kann die Rache nicht sein, daß Mutterliebe nicht darüber könnte. Schreiben Sie Ihrer Frau, teilen Sie ihr mit, daß Gert sich in Lebensgefahr befindet — es ist seine Lüge. Sein geschwächter Körper hält dieses Fieber nicht lange aus. Ich möchte jetzt gegen eins weiten — sie kommt. Nehmen Sie mir meinen Vorstoß nicht übel. Er ist gut gemeint. Man soll sich ja nicht anstrengen zwei Ekelstübe drängen. Doch jetzt spreche ich nur als Arzt. Ich verschreibe Gert's Mama als die beste Medizin für ihn.“

Georg Heide stand in schmerzlicher Qual vor dem Arzte. Er litt unfähig unter den forschenden, klugen Blicken.

Er sollte Gerta zurückrufen? Wo er es tausendmal hoch und heilig versprochen hatte, er würde nie und nimmer das erste Wort der Verheißung sagen. Er wußte ja nicht, ob sein Weib es hören wollte! Und dann müßte er erst ihren Ansehensverlust erdulden.

Das alles konnte er dem alten Arzt nicht ausreden. Der ahnte ja nicht, welche Plänen von Verheißungen, von Kränkungen und Nichtverstehen zwischen ihnen hin und her gewogt waren. Sieht je ein fremdes Auge ganz klar in anderer Ehre hinein? Und wenn noch so lug beobachtend, so logisch schließend — die feinen, tiefen Unterfröhen bleiben ihm doch verborgen, weil sie so heimlich, so unbemerkbar fließen, daß die Beteiligten selbst oft nur ihr Strömen empfinden, selten aber ihren Ursprung ablesen.

Doktor Weisner wandte sich still ab und ging zu dem kleinen Patienten. Mit Hilfe Frau Seber's sah er in den roten, heißen Mund und nicht kummte mit dem Kopfe. Er murmelte dabei:

„Niemals harter Belag. Wenn er nur gurgeln wollte.“

Frau Seber meinte klugend: „Er kann so schön gurgeln — aber er folgt mir nicht. Seiner Mutter müßt er schon folgen.“

Der Arzt schrieb wieder ein neues Rezept und sagte dann zu Heide: „Am besten ist es, Sie geben den andern Sohn zu Bekannten oder Verwandten. Es ist wegen der Anstehungsgefahr. Morgen oder übermorgen wird der Ausschlag herauskommen. Gert muß dann sehr sorgfältig und aufmerksam bedient werden.“

„Ja, ich werde den Obermeister Velen noch heute bitten, ob ich Andre nicht für diese Zeit zu ihm geben könnte. Und ich werde mich selbst ein wenig der Pflege meines Kindes widmen.“

Doktor Weisner knöpfte seinen Mantel zu und sah kopfschüttelnd auf Heide, der mit abgemundem Gesicht beim Kinderbetten stand.

„Der Mensch ist doch manchmal prägnant! Er sieht das Gute, das einzig Wahre vor sich und nimmt es nicht — läßt es liegen aus purem Eigennutz, Stolz, falsch aufgefaßter Manneswürde. Ich sage Ihnen noch einmal: rufen Sie Ihre Frau noch krankheit's ihres Kindes. Wer weiß denn, es ist nicht das Sterblichste, was es ist doch in erster Linie das Kind Frau Gert's. Sie hat ein großes Recht als Sie.“

„Sie hat es verlassen, hat uns alle verlassen.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

„Ich kenne und weiß nichts Näheres.“

Für die Küche.

Ente mit Maronenauce. Eine große oder zwei kleine Enten werden zurechtgemacht, dann in einem gut passenden Topf gelegt, dessen Boden man mit Butter ausgefriden und mit Speck- und Schinkenstreifen, sowie zerhackten Zwiebeln belegt hat. Darauf streut man ein paar Pfeffer- und Gewürzkräuter ein und füllt Wasser oder leichte Brühe (es kann auch die Brühe, in der das Entlein gekocht wurde, genommen werden) darauf. Verdeckt, muß die Ente auf gelindem Feuer bei steter Aufsicht und Beigabe gar gedämpft werden. Wenn sie weich und herausgenommen ist, wird die Brühe durch ein Sieb gefiltert. Inzwischen hat man 1/2 Unze Kastanien eingekocht, in Wasser abgetoht, geschält und in Butter mit Zucker weichgedünstet. Die Entenbrühe gibt man zurück in die Kasserolle, verdeckt sie mit 1/4 Quart brauner Coulis oder auch im Notfall mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl, füllt etwas Zitronensaft und die Maronen (Kastanien) nebst ihrer Brühe hinzu, läßt alles verköchen, schmeckt ab, füllt die Sauce über die tranchierte, auf einer Schüssel geordnete Ente und legt die Kastanien rundherum.

Mohrbraten. 2 bis 3 große Mohrrüben werden geschält, geschnitten, in sehr wenig Wasser über gelindem Feuer zu weichem Brei gekocht und durch ein Sieb gestrichelt. Von Mehl in Butter zerrieben man eine hellbraunliche Eindrücke, verdeckt sie mit wenig Wasser, füllt den Mohrrübenbrei, Salz und Pfeffer, wenn man mag, auch Zucker, dazu, läßt die Sauce ein Weile stehen, schmeckt sie ab und gibt sie zu gedämpftem oder gelochtem Hammel- oder Rindfleisch. Wer die Sauce feiner herrichten will, läßt das Mehl fort und rührt den Mohrrübenbrei gleich in die lockere Butter ein. Mandmal wird auf diese Weise aber die Sauce nicht feiner genug.

Rindfleisch in Reiskrümel mit Roteisen. Das übriggebliebene Rindfleisch (Suppenfleisch oder Schmorfleisch) wird in fingerstarke Stücke, möglichst gleichmäßig gechnitten. Ein großer Löffel bester Reis, der gut gewaschen, wird mit kochendem Wasser gewaschen und abgetropft, wird mit etwas Wasser und Butter oder leichter Brühe recht dick ausgequillt und, sobald er nicht mehr ganz heiß ist, mit einem Eigelb, Salz und feingeiebenem Parmesanfein vermischt. Mit dieser Mischung bestreicht man die Scheiben entweder nur auf einer oder auch auf beiden Seiten, wendet sie in verquilltem Reis, dann in geriebener, mit geriebenem Käse gemischter Semmel, legt sie in eine feuerfeste, mit Butter ausgefridene Schüssel und läßt die Schmitzen im Ofen goldgelb werden oder, was jedoch sehr vorzuziehen ist, auf der heißen Platte in gelber Butter auf beiden Seiten goldbraun.

Junge Tauben mit Estragonauce. Junge Tauben werden vorgerichtet, in jede Taube ein Stückchen Butter und einige Estragonblätter gelegt, dann mit Speckstreifen umhüllt, in Butter angebraten, bis sie leichtbraun sind, und mit Fleischbrühe und einem Sträußchen Estragon weichgedünstet. Die Sauce der Tauben bindet man, nachdem man den Estragon entfernt hat, zieht sie mit zwei Eigelb ab und füllt sie über abie in Schichten geschnittenen Tauben.

Rahbrot. Rahbrot wird in Mehl gewendet und in Butter geformt. Vorher hat man Thymian, Kerbel, Dragon, Petersil, recht zerhackene muskardende, pikante Kräuter — je nach der Jahreszeit — sauber gewaschen, fein gewaschen in Butter gehackt und etwas Weißwein daran getan. Dies vermischt man mit der Sauce in der Reberpfanne, legt die Reberstücke hinein, beschnepft sie und läßt sie in einer warmen Stelle etwas von der Sauce durchziehen. Legt die Reber in eine erwärmte Schüssel, verdeckt die Sauce mit einem Teelöffel voll Mehl und richtet sie zu der Reber an.

Apfelbrot. Suppe mit Weiswein. Man löst geschälte, säuerliche Sommeräpfel in Wasser ganz weich, rührt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker nach Bedarf, vermischt sie mit leichtem Weiswein, läßt alles über gelindem Feuer bis zum Kochgrad kommen, nicht kochen, und gibt sie über geröstete Semmelwürfel oder kleine Biskuits oder Suppenmatronen.

Kalter Biskuitpudding. Man schlägt langsam 4 Eigelb, 1/2 Unze Zucker, den Saft zweier großer Zitronen und 1/4 Quart Weiswein so lange mit dem Schaumbecher, bis die Masse aufsteigt, worauf man 1/2 Unze aufgelöstes Gelatine, eine Tasse Salz und wenig feingehobene Vanille zusetzt. Man rührt die Speise, bis sie dicklich wird, zieht den Feinwischbar darunter, füllt sie in eine Glaschale und verzehrt sie beim Auftragen mit eingedicktem Erdbeeren.

Apfelbrot. Suppe mit Weiswein. Man löst geschälte, säuerliche Sommeräpfel in Wasser ganz weich, rührt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker nach Bedarf, vermischt sie mit leichtem Weiswein, läßt alles über gelindem Feuer bis zum Kochgrad kommen, nicht kochen, und gibt sie über geröstete Semmelwürfel oder kleine Biskuits oder Suppenmatronen.

Kalter Biskuitpudding. Man schlägt langsam 4 Eigelb, 1/2 Unze Zucker, den Saft zweier großer Zitronen und 1/4 Quart Weiswein so lange mit dem Schaumbecher, bis die Masse aufsteigt, worauf man 1/2 Unze aufgelöstes Gelatine, eine Tasse Salz und wenig feingehobene Vanille zusetzt. Man rührt die Speise, bis sie dicklich wird, zieht den Feinwischbar darunter, füllt sie in eine Glaschale und verzehrt sie beim Auftragen mit eingedicktem Erdbeeren.

(Schluß folgt.)