

Orplid, mein Land.

Roman von Erna Meberg.

(7. Fortsetzung.)

„Was meinst du, Heide, wilde, milde Heide — willst du schön sein? So schön, daß alle toll werden? So toll wie ich?“

Er glitt vor ihr nieder, seine Arme schlangen sich um ihren Leib. „Und wenn dich wer ansieht in deiner Schönheit, du wilde Heide — dann?“

„Er riß sie an sich — ihr Haar ist sie sich, floß über ihn wie ein goldener Strom —“

„Mein bist du — nur mein —“

„Adeheid durchdrang ein Zittern. Widerstandslos sah sie in seine Augen. Und unter diesem heißen Blicken, diesen Blicken, die sie damals zur Liebe gewonnen, sprang etwas in ihr auf, etwas elementar Mitteilendes — ein wilder Lebenswille, eine dürstende Genußgier.“

Die volle Leidenschaft ihres Naturwalle empor, strömte hin in dem taumelnden Wunsch, das fliehende Herz, die jagenden Pulse im tosenden Lebensstrom, in Schönheit zu baden. Was angesichts der Lust, loszukehren zu einem tolleren, wilderen, freudigeren, in dem Augenblick der Leidenschaft, die verflucht waren, hinauszufliehen zu lassen in den jagenden Schrei: „Ich lebe! Ich lebe!“

Und Adelheid hielt sie in seinen Armen und wußte nicht, daß das wildschwebende Blut in ihr nicht die Leidenschaftlichkeit des Weibes war, daß die Künstlerin in ihr wiedererwachte und mit Ungestüm nach Befreiung rang.

Einmal nur den wüßhischen Wünschen Erfüllung geben, heimlich glühende Begierde zur Tat werden lassen, zur Hinführung einer Kunst, die hart und heilig die Inneren füllte.

Und während so ihre Seele seinem Verlangen ferne Wege ging, tauchten ihre und ihres Bautes Augen mit demselben heißen, fieberischen Blick ineinander.

„Willst du schön sein, Heide? Schönere als alle?“

„Und wie aus einem betörenden Traum heraus stürzte sie: „Ja — schön sein — ach schön sein!“

Es war wie ein Fieber über sie beide gekommen. Eine schrankenlose Genußgier.

Der Kreis der Kameraden genügte ihnen bald nicht mehr. Alle und neue Beziehungen führten sie Berlin in W zu.

Und die Finanzwelt öffnete mit Vergnügen ihre glänzenden Salons dem so vollendeten Typen repräsentierender jungen Paar, das außerdem noch den guten, alten Namen trug.

Eine besondere Zeit begann — eine tolle Zeit. Sie wagten sich nicht einzugehen, sie wollten überhaupt nicht denken — nur genießen wie Liebesgierige, nur genießen.

In Adelheid ward der wilde Leichtsinns der ersten Begegnungsjahre lebendig, wuchs riesig und packte auch Adelheid. Nerven und in ihren Tiefen heimlich aufgewühlt, wie sie seit langem war, konnte sie Adelheid leicht werden, sie die jetzt zügellose seiner Kunst und betäubendem Genuß schwante, zu sich hinzureißen.

Gauschneiderin sich selbst Kostüme zu arbeiten. Denn diese Wunderwerke fertig laufen oder gar bei ihren Schöpfern nach Maß bestellen — nein, kein Gedanke — Toilettenaufwände machte sie nicht.

Ihre unfehlbare Geschmeid und ihre lange geübte Geschicklichkeit mußten eben zu ganz besonderer Produktivität hinaufgeschraubt werden.

Am andern Morgen wachte Adelheid sie, bevor er zum Dienst mußte. Er sah auf dem Rande ihres Bettes und hielt ein Zettelchen in der Hand.

„Was willst du denn?“ fragte sie schlaftrunken und langte nach dem blättrigen Papier. Die Namen erlosener Konfektionsfirmen fanden darauf. „Eine Rechnung? Ich habe nichts bestellt.“

„Nein, aber wir wollen's jetzt gemeinsam tun.“ Er griff nach einem kleinen Merkwürdigen auf dem Nachtschisch. „Bist du heute — wahrhaftig, heute Abend?“

„Ja, Du, Schatz, wir sind ja d'in in dem Rummel, was?“

„Ja, Diether, manchmal denke ich, wir sind ein paar Kinder, die verbotenerweise einen Kahn losgemacht haben und nun mit uns ins Ungewisse dahintreiben.“

„Seine Stirn wälzte sich etwas. Nachdenklich drehte er das Zettelchen um den Finger.“

„Sie nahm es ihm fort.“

„O, ja, alles erste Firmen! Was willst du denn da?“

„Er sah sie an.“

Die fliehende Gold lag ihr Haar auf dem weißen Kissen. Edel und reingeföhnt ihr Antlitz, ein reizvolles Gemisch von Madonnenhaftem und Pflanztem.

Die Hände einer raffaellischen Gottesmutter, und in den Augen ein Feuer, eine tiefblau Blut, die ihn heute wie vor Jahren um Sinn und Verstand brachte.

„Was ich will? Mein Weib schänden.“

„Er deutete sich über sie — und ihre Arme zogen sein Haupt an ihre Brust.“

„Vor dem Abend der Besinnung die Modepraktik ihres Festkleides bedachte, legte Diether um ihren Hals eine feingliedrige Goldkette — an der funkelten Brillanten in märchenhaftem Feuer.“

„Und Frau Adelheid schaute auf ihr Spiegelbild — und ihre Warnung verflüchtete.“

In dieser Gesellschaft trafen sie, wie so häufig, Menginsty.

„Außere, nur äußere Schönheit zur Schau tragend, in bewusster, echt weiblicher Eitelkeit ebenso leer und tonlos als lächelnd wie alle die anderen hier, die kann mich nicht mehr interessieren.“ Ein schönes Weib! Nur ein schönes Weib!

Adelheid hatte Gelegenheit, im weiteren Verlauf des Abends zu sehen, wie gefeiert Menginsty in diesem Kreise war.

Die laute und stumme Huldigung im förmlich umwogte, wie Bitten und Dank schöner Augen, roter Lippen gleich Weibtraub zu ihm aufstieg.

Als er dann gesungen hatte, ohne sich wie andere Aussetzorene erst halb zu Lobe darum ansetzen zu lassen, trat auch Adelheid zu ihm heran.

„Ich weiß nicht, was das ist in Ihrer Stimme. Ich hab' immer gedacht, schöner kann sie nicht mehr werden, aber es ist doch noch etwas Neues hinzugekommen. Wenn's nicht dumm wär', möcht' ich sagen, Sie singen eine andere Schale.“

„Menginsty hob sie ernst an.“

„Also das hören Sie doch? Also hören können Sie noch?“

„Dünnen Sie mich nicht ewig, Menginsty! Ich will, ich darf, ich kann nicht beständig auf den alten Ton mit Ihnen kommen. Sagen Sie mir lieber, was Sie mit Ihrer Stimme angefangen haben!“

„Ich bin noch einmal in die Schule gegangen.“

„Bei wem?“ fragte sie gespannt.“

„Das ist mein Geheimnis.“

„Sagen Sie's mir! Ich bitte Sie.“

„Was könnte es Ihnen noch nützen, Frau von Lochnitz?“

„Sagen Sie's mir“, drängte Adelheid, ganz heiß und rot. „Es ist da etwas in Ihrem Ton, das mich nicht ruhe lassen — ich muß es wissen! Ich muß es können, Menginsty!“

„Können? Sie? Adelheid von Lochnitz?“ Er spottete. „Aber dann ist doch noch zu reden? Ach — Unfinn!“

„Er war's schließlich müde. Dieses ewige Sin und Her — bald war sie die liebende Gattin, torer Offiziersdame, bald glühende Künstlerin — er hatte die Geschichte satt.“

„Sie beobachtete sein wechselndes Mienenpiel, das endlich die Verneinung.“

„Menginsty!“

„Weshalb ein Glück, Adelheid! Was sollte sonst aus Hans — Gebhard werden?“

„In's Korps, Mutter! Wie alle Söhne der armen Vornehmen. Was sonst?“

„Sie schwiegen beide. Es war eine trübe, ungemütliche Pause.“

Die alte Frau dachte an ihre heimlichen Sorgen, und wie sie es anfangte, mit dem Sohn darüber zu sprechen, und Adelheid war auch mit allen Sinnen bei einer Heimlichkeit, die sie bewahren ihr durch Diethers eiferfüchtige Wachsamkeit immer schwieriger wurde.

„Endlich kam Mene mit dem Koffer. Der kräftige Duft allein belebte schon die Reden.“

„Ja, ja“, pflegte Frau von Lochnitz zu sagen, „so einfach ist esse, guten Ratschluß muß ich haben.“

„Dann richtete sich Mene, für die Herrin und für sich.“

„Adelheid!“ begann Frau von Lochnitz, nachdem etwas Ruhe in ihr verängstigt Gesicht gekommen war. „Ich möchte es Diether nicht sagen und auch dir nicht, ich wäret' so brin im Festtrudel, ich wollte auch nicht mit Unangenehmem kommen, wir haben uns ja auch so selten — aber, Adelheid, ich muß dir sagen, ich habe furchtbare Sorgen in der letzten Zeit gehabt.“

„Du, Mutter?“ Adelheid ward buntrot. „Ist dir Hans — Gebhard zu viel?“

„Ach, Unfinn!“ Sie nahm die Hand der jungen Frau und neigte sich zu ihrem Ohr. „Onkel Hartwig ist wieder da.“

„Reinade hätte Adelheid aufgeschrien.“

„Aber Mutter, das ist ja furchtbar. Wird denn dieser Mensch dich nie zur Ruhe kommen lassen? Um Gottes willen, was will er jetzt wieder?“

„Ich weiß es noch nicht genau. Aber auf Geld wird es wohl hinauslaufen. Er ist so merkwürdig, so großspurig und von oben herunter, als ob er Gott weiß wie viel zu fordern hätte. „Jetzt hab' ich's! Jetzt kann ich auch alle glücklich machen, wenn ich vernünftig seid“, sagte er. Ich hatte förmlich Angst vor ihm.“

„Schwinnel natürlich! Fortjagen hätte ich ihn sollen“, sagte Adelheid verzweifelt.

Frau von Lochnitz sah sie sehr ernst an.

„Er ist der einzige Bruder meines Mannes — und er trägt unsern Namen.“

„Gott sei's gegnigt! Aber sag' bloß, was du tun willst!“

„Vorläufig nichts. Er hat mir vorgeschrieben, er müsse acht Tage verzeihen. Danach würde er mit der Familie reden.“

„Familie! Das heißt, du und wir. Keinen Tag ist man also mehr vor ihm sicher! Daß er sich nicht schämt! Lieber fünfzig und immer noch nichts vor sich gebracht, immer herumgebetelt und gepumpt bei Freund und Feind. Ja, wahrhaftig, Mutter, was er allein an dir verübt hat, verdient die Peitsche.“

„Adelheid, du bist ja außer dir! Bringe doch Diether nicht noch auf! Sag' ihm lieber noch nichts. Warte, bis Hartwig wieder da ist. Und ich muß, er hat doch damals bei der Erstellung vom Großpater dreihundert Mark weniger bekommen!“

„Und darauf pocht er. Und seine Streiche — die hundert Gründe, die Großpater bestimmten, vergißt er. Und der läuft mit unserm Namen herum!“

„Ja — und deshalb müssen wir ihn anhören, wenn er kommt. Ueberhaupt, ich glaube wirklich, es wird diesmal was mit ihm. Er behauptet, er hätte brühen, ich glaube, in England war er zuletzt, eine Menge gelernt, was er hier famos anbringen könnte. Er ist mir noch viel unspasshafter als früher, wo er bittend kam. Aber einige Chancen muß er tatsächlich haben.“

„Ach, Mutter, noch sanguinisch — mit dem?“

„Als Adelheid die Treppe hinunterging, waren ihr die Füße schwer.“

Ein untröstlicher Druß lag auf ihrem Herzen. In der Zukunft lagerten Schalten unbestimmter Angst, durch die Gegenwart tönten Wirkklänge, ein toller Raveval, in dem die Reinheit ihrer Sehnsucht und die heilige Zartheit ihrer Ehe verloren gehen mußten.

„Nicht mehr wie seine Frau, wie seine Geliebte komme ich mir vor. Und meine Kunst?“ Stille, unfruchtbarer Schwärmer. Ich selbst eine, die ewig hin und her pendelt zwischen Wunsch und Tat.“

„Sie ging nach Hause in der festen Absicht, die heutige Abendgesellschaft abzusagen — aber wie sie dann in der ungemütlichen, flüchtig aufgeräumten Wohnung fand, schwand ihr der Mut, hier bedrückten Gemüts einen Abend zu verbringen.“

„Solange wir in Berlin sind, muß es eben so weitergehen“, dachte sie resigniert.“

„Nasse bleibt Nasse! Den lebenden Beweis für diese alte Wahrheit stellte Hartwig von Lochnitz dar.“

„Mancher böse Sturm mußte ihn zerzupfen, manches unheilvolle Erlebnis seine Schrift in dies Antlitz ge-

graben haben, um die Haltung des sehnigen Körpers so vornüberbeugt, die Hüfte so nervös gespannt und hager, den Blick bald fliehend beobachtend, bald unklar flackernd zu machen.“

„Und dennoch, abgesehen und abgewirft, wie er doch, seine Abfammung, den Kräftelosen, den Mann der tadellosen Kinderbeuge verlegene er nicht, sobald es ihm barock ankam. Die drei, die ihm zuhört, halten sich in Frau von Lochnitz' Stube unwillkürlich dicht zusammengelehrt. — Ihnen selbst wahrhaftig halb ungewohnt, aber Hartwig bemerkte es und lächelte über den Abstand, der zwischen der „Familie“ und ihm markiert wurde.“

„Er redete ohne jedes Pathos, in einem ruhigen, gleichmäßigen Tonfall, einfach die Tatsachen hinstellend. Nichts konnte die Hörer, die unwillkürlich auf abenteuerliche Schildehrungen und Bläse gefaßt gewesen, mehr zu seinen Sünden stimmen als diese kluge Mahnung.“

„Also, lieber Neffe, von der Solidität der albetannten Firma brauche ich dich nicht zu überzeugen, die kann dir jeder jüngste Lebensführung über der Straße befähigen, abgesehen davon, daß du dich an Ort und Stelle und noch sonst, wo du willst, erkundigen kannst.“

„Bereits gesehen“, schaltete Diether ein. „Dann kann ich mir die Auseinandersetzung ja sparen. Nach eins, bevor wir zu der Geldangelegenheit übergehen. Ich nehme auch eure Verurteilung darüber, wie diese Fahrt dazu kommt, gerade mich zu solchem Posten auszuersuchen, gar nicht über. In Gegenwart, Kaufens doch wahrhaftig genug tüchtige Menschen mit bestem Willen und guten Kenntnissen, ausgezeichneten Referenzen usw. Stellenlos herum — und Köppers & Sohn brauchen nicht auf mich zu warten. Aber heutigens kommt es weniger darauf an, daß man was kann, als darauf: man muß können, was andere nicht können. Und das ist mein Fall. Ich hab' in den Jahren dreien nicht allein gebummelt — meistens allerdings. Aber manchmal hab' ich mich in meiner Eigenschaft als burdagesellener Maschineningenieur in der riesigen Werken dort herumgetrieben — mal aus Interesse, mal aus Langeweile, aber nie, ohne den gähen Bestreben irgend was abzugucken. So hab' ich mir in einem Fach, in welchem uns die drei noch bedeutend über sind, recht nette Spezialkenntnisse angeeignet — und belaben mit diesen, wie die Biene mit dem Honig, kam ich zurück. Na, und dann so weiter. Also Rupperts & Sohn bieten mir den Posten als technischer Direktor in ihrer Maschinenfabrik, spezial für Bau von Werkzeugmaschinen. Gutes Gehalt, anständiger Gewinnanteil — alles ausgezeichnet — aber zwanzigtausend Mark Kauution.“

„Er machte eine Pause, sah sein Gegenüber, die alte, verzagte Frau, die gepanneten, abwesenden Gesichter des jungen Paares an und sagte in einem Ton, wie man sich eine Zigarette aussüßte: „Willst du sie mir geben, lieber Neffe?“

„Es gab Diether innerlich einen Rud. „Schwinnel!“ glaubte er deutlich Adelheids Stimme in seinem Ohr zu hören. Das Wort, mit dem sie seit Tagen jede Bemerkung über Hartwig und seine Ausschüften abfertigte. Jemlich kräftiges, denn seine, Diethers, sehr sorgfältigen Erfundigungen waren wirklich günstig und durchaus beruhigend ausgefallen.“

„Was gibst du an Sicherheit?“ fragte er betinae ebenso gleichgültig sachgemäß.“

„Mein Dokument über die Eingahlung der Kauution. Als Vorteil für das Verleihen des Geldes fällt dir folgendes zu: Die zwanzigtausend Mark, von denen du zehntausend Mark bar und zehntausend Mark in Form einer Bürgschaft geben wirst, erhältst du verginst mit fünf vom Hundert. Außerdem zwei tausend Mark jährlich von dem mit zufallenden Gewinnanteil.“

„Er schwieg, ohne eine Ergänzung hinzuzufügen.“

Diether rechnete. Die zwanzigtausend Mark waren der Rest der Kauution. Vorsicht natürlich! Selbstverständlich. Er fragte er aber anstatt der wie bisher knapp nachhundert Mark Zinsen eine so bedeutende Mehrerhöhung bei doch offenbar seiner Anlage, so war er weiß Gott nicht in der Lage, das aus persönlicher Antipathie abzuweisen.“

„Die Bedingungen häuften sich. Sorgen, fast ohne sie anzusehen, floß er sie in ein Schachschach. Es war gepreßt voll. Bei Adelheid würde es kaum besser aussehen — also — ein Narr, der nicht zugreift.“

„Wie kamen denn die großen Vermögen zu sammen? Ohne Wagemut hätten wir nicht einen unserer Kräfte. Also auch mal Courage im kleinen.“

„Ich werde es überlegen, Onkel“, sagte er ruhig.“

Hartwig wand sofort auf. „Gut! Aber vergiß nicht: von heute ab in acht Tagen muß die Sache perfekt sein.“

Für die Küche.

„Zungen geiben. Eine weich gefochte, abgekochene Zunge wird in fingerbreite Scheiben geschnitten. Dann schlägt man ein Ei mit zwei bis drei Eßlöffel Wasser, worin man etwas Zitronensaft, geriebene Muskatnuß und Salz gelat hat, taucht die Scheiben hinein, wägt sie in geriebener Semmel und bakt sie in offener Pfanne rasch gebräunt.“

„Reh — Koyloden, gebateten. Man schneidet dünne Scheiben aus einer Rehleute, klopft sie etwas, bestreut sie mit Salz und legt sie mehrere Stunden in eine Marinade von Apocencori, Zitronensaft, in Scheiben geschnittenen Schalotten, Petersilie, Estragon, ein wenig Basilikum und Thymian. Hierauf trocknet man sie ab, bestreut sie mit einer Sauce aus gehacktem Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer, stellt sie zusammen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bakt sie in heißem Schmalz langsam hellbraun und serviert sie, mit Petersilie verziert, als „Gors d'oeuvre“.“

„Buchweizen — Pfannkuchen ohne Hefe. Man nimmt auf 3 Tassen saure oder Buttermilch, etwa 1 Tasse Buchweizenmehl, knapp 1/2 Teelöffel Backofen in 1 Eßlöffel Essig aufgelöst und 1 Ei. Der Teig wird gründlich geschlagen und kann fogleich gebaden werden, obwohl es besser ist, den Teig eine Stunde vor dem Baden anzurühren und ihn beiseite zu stellen. Man bakt einen Probepfannkuchen; ist der Teig zu dünn, so gibt man etwas Mehl hinzu; ist der Pfannkuchen zu dick, verhinnt man mit saurer, aber Buttermilch.“

„Häringssalat. Nachdem die Häringe abgekocht und enttätigt sind, schneidet man sie würfelig; abgekochte Kartoffeln und einige Äpfel werden ebenso geschnitten, dann mischt man feingehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz darunter und macht den Salat mit Essig und Del an. Die Mische gerührt und gerührt man mit Essig und Del. Wo man, was auch sehr zu empfehlen ist, den Salat mit Rognonade bereitet, da werden die Mische mit in diese hinein gerührt. Für festlichere Gelegenheiten kann man den Häringssalat auch mit Kapern, Sardellen, Kalbs- oder Wildbraten, in kleine Würfel geschnitten, vermengen und mit Pfefferkörnern, Senf, Essig und Del anrühren.“

„Abgekochte Kalbfleisch. Die Garg wird mit dem Suppenfleisch oder nur in Salzwasser mit Suppenträutern weich gekocht. Dann wird sie aus dem Sud genommen, mit Salz und Pfeffer bestreut in Semmelbrösel allein oder in Ei und Brösel umwehrt und in der Pfanne auf allen Seiten gebraten. Man beträufelt sie beim Anrichten mit Zitronensaft und gibt Kartoffelsalat mit einem Krantz Feldsalat dazu.“

„Doughnuts. 1/2 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch, nach Belieben etwas Zitronengeschmack oder Muskatnuß. Butter, Zucker und Ei zu Creme reiben. Mehl und Pulver zusammen sieben, die obige Mischung und die Milch dazu usw. Den Teig, glatt verarbeitet, auf mehlsbestreutem Blech 1/2 Zoll dick ausrollen, mit runder Wälzform ausstechen; in schwimmendem Fett hellbraun baden. Will man sie füllen, so gibt man auf die Hälfte der Röhrlöcher etwas Eingemachtes, bestreicht den Rand mit Eiweiß und bedt auf jedes ein anderes darauf.“

„Lagen-Ruchen. 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Butter, 1/2 Tasse Mehl, 3 Eingeiß, 2 Tassen Mehl, 2 Teelöffel Backpulver. Die Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach der Zucker dazu gegeben, dann die Milch. Nachdem alles dieses durchsicht Schlägen gleichmäßig verbunden ist, mischt man langsam und unter stetem Rühren das mit dem Backpulver vermischte Mehl darunter, die Mischung soll mehrmals gefischt werden. Nun wird dem Ruchen Zitronen-Estrakt und schließlich der Schnee der weis Eiweiß zugefügt. Man bakt nun die Masse in zwei oder drei flache Ruchen, je nach Größe. Die Fülle wird mannigfaltig gemacht.“

„Frisch. 1/2 Pfund Schaffelisch wird in Vorlegestück geschnitten, mit etwas Zwiebeln in Del oder Butter gut gebraten und abgekühlungswiese mit in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Gelbrüben und ziemlich groß geschnittenen Rabis in eine Pfanne oder feuerechten Porzellantopf eingedichtet. Zwischenfleisch treut man Salz und Weißbrot nach Petersilie oder Schnittlauch. Man kocht den Fond vom Braten des Fleisches mit Wasser auf, gibt dieses über Fleisch und Gemüse, so daß das Wasser gerade so hoch steht, wie der Anhalt. Dann gibt man den Topf gedekt in den heißen Ofen, die Speise soll 2-3 Stunden im Ofen köcheln. Wenn man sie in feuerfestem Porzellantopf kocht, gibt man sie auf runder Platte gleich mit dem Topf auf den Tisch.“

(Fortsetzung folgt.)