

# Orplid, mein Land.

Noman von Gertrud Meiberg.

(11. Fortsetzung.)

Amut blühte in stiller, aber heiterer Lieblüthe. Blatt auf Blatt berührte die Knospe entfalte sich zur Freude am Leben, am Leben — ob auch zur Liebe?

Sigrid spürte ihren Seelenregungen mit der treuen Anteilnahme von früher nicht nach — eigene Herzenskämpfe mochten neben aller Zeit auch noch egoistisch.

Sie mußte auch nicht, wie Thorbjörn sich in dieser Reueigung seiner Tochter stellen würde.

Jedenfalls hätte sich Hollmanns weiche Trümnernatur in der Luft dieses Hauses zu ruhiger, männlicher Sicherheit gefügt, die schließlich alle Garantien bot, die ein Vater vom Gatten seiner Tochter fordern konnte.

Was alles war auf dem Wege harmonischer Entwicklung — wer entbehrte sie noch?

Sie wollte aufstehen, im Hause irgendeine ablenkende Beschäftigung vornehmen, aber eine Mattigkeit, die wohl nur festliche Urlaube hatte, hielt sie in ihrem Stuhl fest.

Den Kopf geküßt, sah sie vor sich hin auf den Platz, auf dessen weichen Sand die Kaffianen zweigleisig spielende Schattenspiele malten.

Und plötzlich fiel von der Seite her in diese kleinen ein großer Schatten — und über den Rücken des Knabens kam Thordiffen heran.

Sigrid richtete sich empor. Schnell strich sie ein Streichholz an, um die Leuchte zu zünden. Sie sah, wie die Leuchte glühend wurde.

Aber Thordiffen wehrte ab. Er müdet setzte er sich in einem Rohrsessel.

Genau wie er sich vorgestellt, fand er es hier, hatte sich danach gesehnt — und wünschte sich jetzt schon wieder weit fort.

Sie konnten sich doch noch freimachen? — fragte Sigrid ziemlich zweifelnd.

Er sah sie im Moment verständnislos an. Seine Arbeit war ja durchaus nicht die Ursache seiner Abwesenheit, sondern wie schon hundertmal die Scheu, ihr unbefangenen gegenüber zu stehen, nicht zu wissen, was er nun eigentlich aus ihrem Blasen, so viel schmerzlicher gewordenen Gesicht zu lesen habe.

Er hatte sie heute nicht sehen wollen. Aber schließlich waren das Fernsein noch weniger befremdlich.

Unterwegs stand endlich der Entschluß fest: „Du fragst sie heute. Und den Anfang soll Damners Werbung bilden. Es ist völlig natürlich, daß ich davon weiß. So befreundet, wie wir sind.“

Nun war er da — und nun blieb er doch wieder flumm.

Sigrid hatte nach seiner kurzen Abwesenheit den geordneten Tees ihrer Handarbeit wieder aufgenommen.

In mädchenhafter Lieblüthe neigte sich ihr Gesicht.

Thordiffen's Blicke haften an den reizvollen Zügen. Sein Herz klopfte. Laufend Worte brannten ihm in der Seele, und keines wollte über die Lippen.

in jünger Liebe, als kränztigen Rosen ihr Haar.

Sonngold war um sie. Wärme, warme Sommerluft. Wachsen und Blüten und Blüten.

Verweht der Zweifel, fort Angst und Traurigkeit.

Und der Mann neigte sich vor, seine Hand streckte sich aus, die der Frau zu erfassen —

Da geriet ein Schrei die Stille! Sie schrak zusammen, blickten wir um sich, konnten den Weg aus höchsten Höhen nicht gleich zurückfinden und stellten doch schon mitten drin in der Angst des Alltags.

„Das war doch Amut! — stammelte Sigrid.“

Thordiffen stand mitten im Wege und sah um sich.

„Wo denn? Wo sind sie denn?“ Nun begann sich Sigrid.

„Bei der Mühle! Sie sind nach der Mühle mit Karren.“

Durch den sonnendurchwärmten Staub liefen sie denselben Weg hinunter, den die drei vor kurzem so frisch und fröhlich gegangen.

Bei jedem Schritt wurde das Rauschen stärker.

Und nun waren sie da, und — da war die Mühle.

Karstens Rostfluß stand unter einer Linde. Er selbst sah halbaugeblickt auf einem im Großen ausgebreiteten Plaid und starrte mit entsetzten Blicken nach dem schäumenden Bach, in dem die Mühle über weißem Wasser schiffte aufsteigend.

Am Ufer, so weit über den Rand der Wäschung geneigt, als müsse sie in der nächsten Sekunde vornüberfallen hineinfallen, kniete Amut.

Sie hielt die Hände von sich gestreckt, wie um etwas zu halten, zu stützen.

Abgerissene Worte, unablässiges, leises Wimmern kam von ihren Lippen.

Sigrid stürzte auf sie zu. Neben ihr beugte sich Thordiffen über das Wasser.

Und nun sahen sie es — Hollmann, mit traktvollen Stößen gegen den Strom auf etwas zustrebend, das im Wirbel der tausendfachen Radkäufe vergeblich kämpfte, das Ufer zu gewinnen — Ein Hund wachte, ein armes, altes Tier, wie ein Hund um sein Leben ringend. Immer, wenn der Strudel ihn für Sekunden obenauf brachte, schickte er dem nachdenklichen Blicke einen flehenden, angstvollen Blick entgegen, einen verzweifelnden Blick, unverständlich dem, der ihn sah.

Die Stimme rief ihm zu: „Hörst du das? Die Stimme rief ihm zu: „Hörst du das?“

„Das ist die ewige Liebe.“

einzigster Freund! Tot, tot! Um einen Hund, um einen Hund!

Sie konnte es diesen Armen, seinen Besten Begebenheiten, daß ein Hund auch eine Kreatur Gottes ist, und daß Paul Hollmann, sein Freund, eines schönen Tages todschicklich sein würde.

Nach Mitternacht trat Sigrid blaß und erschöpft in das große, kühle Gartenzimmer. Der Arzt war fort, die Kranken schliefen, und an Paul Hollmanns stillem Lager brannten still die Kerzen.

Langsam kam Sigrid an den großen Tisch, über dem grünerhangen das Gesäß glühte.

Ihre Hände trugen sie kaum noch, jedes Glied ihres Körpers war schwer, wie zerschlagen.

Sie sah Thordiffen nicht gleich. Er stand in der geöffneten Terrassentür. Der stehende Schein von Windlichtern ließ über sein blaßes Gesicht.

Ihr elendes Aussehen schnitt ihm ins Herz. Mit unendlicher Liebe sah er ihr entgegen. Und wie sie diesen Blick auf sich gerichtet fühlte, drach er ihr entgegen. Und wie sie diesen Blick auf sich gerichtet fühlte, drach er ihr entgegen.

Da war er an ihrer Seite. Jetzt und schweigend legte sich seine Arme um ihre wartende Gestalt.

Und in einer Willensfestigkeit, die Erlösung, in einer Schwäche, die Wärme war, ruhte ihr müder Kopf an seiner Brust.

„Sigrid, wirst du nun endlich keine Kinder rufen?“

Wie aus einem Traum heraus sprach sie: „Alles, was du willst. Nichts in der Hand, als was du willst.“

„Draußen dunkelte und dunkelte die Sommernacht. In der Höhe stand der Stern des Morgensterns.“

Thordiffen und die Frau an seiner Seite blickten schweigend zu ihnen hinauf.

Suchten sie im Weitenraum die entflohenen Seele?

Wo unter der Pracht des Nachthimmels, wo in der Unendlichkeit war die Heimat Abgeschiedener?

Wie zur Antwort auf stumme Frage schloß sich Thordiffen: „Dort, wo die ewige Liebe ist.“

Leise schloß Thordiffen die Tür — und über dem Haupte lag das heilige Schweigen, das um Tote ist.

Die Fenster in Frau von Beekens Wohnung waren verhängt, die Zimmer standen leer — Malve und ihre Mutter waren nach Berlin gezogen.

Das Glück war endlich gekommen! Endlich, nachdem selbst Malvens Mutter erlachte und ihr laßteres Herz milder wurde in Angst und Sorge.

Das war die Zeit gewesen, als sie die verzweifelnde Malve geholt, todschicklich fortgeführt hatte vom Grabe Diethers und dann von einer schweren Nervenkrankheit hier in Hannover gesund pflegte.

ruhig und die Seele hart und frei für lange Zeit.

So reifte Adelheid davon, noch blaß und ohne das leiseste Aecheln wieder gelernt zu haben, aber doch schon von innen heraus durchglüht von Arbeitskraft und Schaffenswillen.

Die aber, die sie gepflegt, sah in dem verlassenen Stuhl am Fenster und sah in das Gold und Rot des Himmels, und wie sich der Sonnenglanz über alles in der Welt breitete, und wie schön es war — nein, wie schön es sein konnte.

Traurig preßte ihr Herz, und die Tränen wollten kommen — aber Malve Beelen hat seine Zeit.

Sie hat in dem Leben, wie es nun geworden ist, nie Zeit — und das ist gut.

Wenn sie am Feiertag steht, müssen klare, ruhige Augen dem Stille folgen — kein Traumland darf aus Knebeln auftauchen und Herz und Hand unsicher machen mit Rosenduft und Sonnenblau.

„Sei tapfer, Malve! Weiche tapfer!“ Während der ganzen Krankheitszeit war Doktor Grabauer getreulich Tag für Tag gekommen. Manchmal hatte er nicht mehr Zeit, als nur eben Malves Hand fest und ermutigt zu berühren und eifrig zu fragen, ob er den Damen nicht irgend etwas besorgen könne.

Malve dankte. Sie mußte, oft hielt unten sein Wagen, weil er sich die halbe Stunde zu ihnen hinauf buckiglich klettern mußte.

Sie wollte ihm nicht noch mehr zu dank verpflichtet sein. So zart und distret er war, wie wohlgebornen er sein mochte, aber wenn du wüßtest, wie tief er doch ihre Verbältnisse nur zu genau — und wollte ihnen auf diese Weise zu Hilfe kommen.

Nur eins nahm sie an: seine Vermittlung bei dem Fabrikanten, um eine Befreiungsfrist für ihre Arbeiten zu erwirken.

Das war viel für sie. Ging ihr keine Arbeitsquelle verloren, so konnte sie durch verdoppelten Fleiß Verfallenes nachholen.

Wie nötig das war, zeigte ein Stabe unbezogener Rechnungen. Erschreckend hatten sich die Ausgaben für Malves Pflege gehäuft. Malve hatte sogar zum ersten Male eine größere Summe gegeben — sie konnte doch die Schwester nicht ohne einen Pfennig stehen lassen.

Grabauer spürte das alles. Viel leicht übertrieb er in seiner Weisheit auch die Verlegenheit der Frauen.

Und da er keine Möglichkeit sah, wie er ihnen schließlich helfen konnte, sah er eines Tages, als er sie in Tränen fand, den Mut und ward um sie.

Eine selbstlose Liebe trieb ihn. Keine Spur des Gehankens, ihre bebrängte Lage zu seinen Gunsten auszusprechen, aber wirklich unbewußt war mit den Sorgen der Frauen auch seine Hoffnung gelitten.

So trau sprach er, so grundgütig, so warm batene seine Augen, so beherzt.

Aber Malve konnte nicht. Sie war so tieftraurig darüber. Sie tröstete ihn mit tausend guten Worten, sie war selbst so unglücklich über ihr Nein, daß am Ende Grabauer sie beruhigen mußte.

Wie können Sie von Landarbeit sprechen! Sie mit Dank schulbig? Bitte schön! Umgehrt doch wohl. Uebrigens kann ich das Wort annehmen und bei Gott nicht hören.

Sie mögen mich nicht zum Mann! — Gut, ich muß mich aufreden geben! Ich hätte's längst wissen können. Niemand kann sich zur Liebe zwingen. Und ich bin ein rechter Narr, daß ich trotzdem die Hoffnung nicht aufgab und Sie nun noch traurig machte. Verzeihen Sie mir, Malve! Und lassen Sie sich alles wieder wie früher zornlos sein.“

Sie nickte unter Tränen, drückte und streichelte seine Hand und ahnte nicht, wie sie ihm mit ihrem lieblichen Tränenwollen quälte, wie künstlich und mühsam aufrechterhalten seine Fassung war.

nichts als weiße Rosen. Zu einem kleinen Berg lagen sie geblüht, weiß und still, und erfüllten die Luft mit farstem, schmerem Duft.

In Malves Schoß lag ein angefangener Kranz — und langsam fügte ihre Hand vom Rosenberg Blüte an Blüte in die Reihe.

Ihr Antlitz war weiß wie die Blumenblätter, und ab und zu fiel leise eine Träne in die duftenden Reize — Malve Beelen wand den Totenkranz für Paul Hollmann, ihren Jugendfreund.

In einem friedlichen Winkel der Heimat würde sie ihn auf sein Grab legen, in dem der stille Schläfer nun weiterräume von einer Schönheit, die das Leben nicht für ihn befehen.

Die Rosen dufteten so hart. Die Luft war ganz schwer davon.

Es war Malve, als müsse sie laufen.

Jagen auf diesen düstern Gedanken Wogen Gegenstände dahin? Kunde bringen aus einer anderen Welt?

Flüsteren sie davon, daß er nun sein Sehnsuchtsziel gefunden — das Land, das ewig fern, nie erreichbar ihm gelehrt? Sah er's jetzt in aller Herrlichkeit von Angesicht zu Angesicht?

Erzählten sie, wie er sich aus selbigen Becken mit Lächeln zurückwende — zu der Erde Suchen und Klagen? Sprachen sie zu ihr: „Trauere nicht! Glaube, aber Frieden des Nebenwunders ist auf seinem Angesicht. Ein Orplidblüder, der sein Ziel gefunden. Anders, als das junge, heiße Herz gehofft — aber, wenn du wüßtest, wie heißer, wie wohlgebornen er nun am freundlichen Gesichte ruht.“

Malve laufte noch lange. Und noch lange unflüsteren sie die Gegenstände wie Gesichter — aber ihre Tränen hatten sie getrocknet.

Und dann kam der Tag, an dem das Glück da war — mit einem Male, wie vom Himmel gefallen.

Quert die Vorstadt von Sigrid: „Ich und die Knaben, wir haben eine Heimat gefunden.“

Und dann ein Brief! Weither! Und als Malve den gelesen, stand sie plötzlich tersengerade im Zimmer, die Arme aufgedreht — und dann stürzte sie vor ihrer Mutter in die Knie, und die Arme schlangen sich um deren Leib, und aus Malves Brust drach ein Schrei hervor, so laut, so erschütternd — die Qual von Jahren hallte in ihm wider.

So viele, viele tapfer bewungene Tränen strömten hin in unglücklicher Erfüllung.

„Er kommt! Er kommt! Mutter! Wohl und gesund ist er. Er will mich holen! Ach, Mutter! Mutter!“ Sie gitterte und schlugte vor Glück und drängte sich dicht, dicht an die alte Frau.

Die Mutter konnte nichts anderes, als immer nur über den blonden Kopf streichen mit bebenden Händen, voll von nachträglichem Schreck über die Größe eines Leibes, das ihr Kind so in Verborgenheit getragen.

„So hast du gelitten! So fumm! Ich glaube, liebe, liebe Malve, ich glaube, du habest nicht ganz, aber doch etwas überwunden.“

Diese Frau, so voll milder Klugheit, fühlte sich beinahe bedrückt von den tiefen, feinen Eigenschaften, ja den Vollkommenheiten ihrer Tochter.

Erst diese schrankenlose Erfüllungseligkeit gab Zeugnis von der Größe des vorhergehenden Kampfes, dessen Umfang sie, die Mutter, trotz aller Liebe nicht geahnt. Sie rang nach und empfand es fast als Egoismus, daß aus dem stillen, mühsamen Warten ihrer letzten Jahre schließlich der Wunsch hervorgegangen, sich im Hintergrunde zu verheimlichen.

Sie hatte zu wenig mit ihren Kindern gelebt — sie hatte sie für sich leben lassen.

mehr haben. Ach, Mutter! Damals, als wir Beelen herumgehen mußten, da glaube ich gewiß, nirgend in der ganzen Welt hätte ich je wieder ein Heimatgefühl haben — und jetzt? — Was wäre mir Beelen ohne Harald! Das Land aber da drüben, das haben mir meine Gedanken und meine Sehnsucht erworben — zu Hause bin ich dort mit Herz und Sinn — ach, Mutter! — Wie lange schon! Wo Harald ist, da ist meine Heimat!“

Die alte Frau schwieg. Sie fühlte Malves Herz stark an ihre Brust klopfen — und wollte, halten konnte sie ihr Kind nicht mehr.

Was fragte sie sich traurig: „Wenn sie gegangen ist, wo ist sie für mich noch Freude und Lebenszweck? Hatte dies mutige Geschöpf das späte Glück nicht tausendmal verdient?“

Genieß! Aber dochwischen immer wieder der zoge Wunsch: „Wenn sie doch im Land bleiben könnten!“ — Die nächsten Tage kam dann die Anordnung der äußerlichen Fragen.

Es ward beschloffen, Malve sollte mit Sigrid zu Haralds Empfang nach Bremerhaven fahren und dies von dort das Brautpaar nach Hannover begleiten.

In großen Umzügen war auch der spätere Lebensplan von Frau von Beelen entworfen, wenn auch der genaue Zeitpunkt für alles von Haralds Urlaub und der Erledigung seiner dienstlichen Angelegenheiten in Berlin abhing.

So viel stand schon fest: Nach Malves Abreise wollte Frau von Beelen nach Berlin zu Adelheid ziehen.

Hans-Gebhard bedurfte der Pflanzung nach Berlin erfüllte sich Adelheid ein Herzenswunsch, und eine große Sorge fiel von ihr ab.

Sie und Diethers Mutter würden dann friedlich beisammensitzen und von dem plaudern, was das Leben ihnen genommen und was es ihnen gelassen hatte. Inbes sie selbst mitten im braufenden, saufenden Treiben stand, immer wieder neu ringend, das Höchste zu leisten und der Welt zu offenbaren.

Sie hatte sie ganz, die geliebte Kunst. Sie trug sie, füllte sie ganz. Schöner und schöner lang ihre Stimme. Oft erzählte sie bis ins Herz vor dem Jubel ihrer Töne, vor dem Mache, die ihr gegeben war.

Sie hätte nicht mehr verstanden, nicht wieder aufhören können. Sie sang fort und fort, wie Sommertags die Lerche nicht schweigen kann, sang immer voller, immer triumphierender.

Und Diether? Die Erinnerung an die hohe Zeit ihres Liebesglücks war ihr rein und licht wie ein Kinderparadies aus ihrer Verzweiflung entstanden.

Nachdem Not und Schmerz und Tod sie ganz zu Boden geschmettert, war sie aufgestanden und hatte ihren Kummer aufgehoben und getragen. Und je schwerer ihre Bürde ward, je mehr wuchs ihre Kraft.

Sie bewang das Gespenst der Neue, tang selbstquälereiche Vorwürfe nieder, und endlich war sie die martierenden Bilder irrender, geheimer Phantasie los.

Sie nun am Abend sich zur Ruhe legte, grüßte Diethers Antlitz mit Friedenslächeln in ihrem Traum.

Ueber Malve lag das Glück wie glühende, reizende Julisonne.

Sie stand wie auf Berggipfel — nichts aus den Tälern konnte mehr an sie heran.

Von ihrer Stirn ging ein Leuchten aus, in tiefem, Feuer brannten die Augen.

Jeder Atemzug schien Dank, jeder Pulsschlag seliges Vorausgenießen, gläubige Hoffnung.

Wer sie sah, fühlte sich zu einer Höhe erhaben.

## Für die Küche.

Rindfleisch in der Form. Ueblich gebliebenes, gebratenes Rindfleisch oder Bratenreste werden in dünne Scheiben geschnitten. Man streicht eine Form mit Butter aus, bestreut die Wände und den Boden mit geriebener Semmel, legt eine Schicht von in dünne Scheiben geschnittenen, gebratenen Kartoffeln hinein, darauf gibt man das Fleisch und zuletzt wieder eine Schicht Kartoffeln. Dazu wird folgende Sauce bereitet: Man dünst feingehobene Zwiebeln und ziert 3 Köpfe Mehl in halb Butter, halb Fett hell an. Knodensbrühe oder Wasser mit Fleischaustzug ist darauf zu füllen, auch etwaige Reste von Bratenauce, ein Weinglas Weizen, etwas Salz, wenig Pfeffer und einige feine gewiegte Meckeln oder andere Pilze. Diese Sauce, die dickflüssig sein muß, gibt man über die Speise, die man vorher mit Butterflüssigkeit belegt und geriebenem Parmesankäse und Semmel bestreut hat, und läßt sie  $\frac{1}{4}$  bis 1 Stunde bei gelinder Hitze baden.

Vorkost mit Morgein. Man nimmt entweder die Rotkeletts oder Schinken aus der Schweinestule, klopft und puzt dieselben und reißt Salz und Pfeffer, sowie rest seines Mehl hinein und brät die Stacks 5-6 Minuten lang bei öfterem Umdrehen. Inbes hat man 1 Pfund frische Meckeln zuerst mit todschendem Wasser gebrüht, gut abgeseiht, noch ein paar mal in kaltem Wasser nachgeschüttelt und sodann auf ein Sieb abtropfen geschüttelt. Dann tut man ein großes Stück Butter in eine Kasserole, fügt die Meckeln, Salz, Pfeffer und eine gehobte Zwiebel dazu und läßt alles gut durchdrehen, bis die Meckeln weich sind, wobei man sie zuerst zudeckt und später offen ab dampfen läßt. 10 Minuten vor dem Anrichten wird ein halber Schöpfel voll feinsten Mehles in einer viel Wasser bequillt und noch und noch angefohen. Die fertigen Meckeln häuft man auf einer flachen, runden Schüssel auf, legt die Stacks rings herum und richtet an.

Ansprüche.  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgehobter Zuder,  $\frac{1}{2}$  Pfund zur Hälfte gleichfalls durchgehobte, 4 ganze Eier, 1-2 Schöpfel ausgefohener Anisomann. Der Zuder wird mit den ganzen Eiern auf dem Herd mit einem kleinen Schaumfelsen so lange geschlagen, bis die Masse warm und dicklich wird, sodann vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen fortgeschlagen, wo man dann Anisomann und Mehl hinzurührt. Darauf wird die Masse mit Mehl bestrichen, die Masse teilsweise darauf gelegt, so gleich in eine mittelgroße Hitze gebackt und fertig gebacken. Auch kann man die Masse auf der Platte auseinanderstreichen und, wenn sie aus dem Ofen kommt, in schrägwinkelige Vierecke schneiden.

Dunklraton. Man schneidet ein Stück gutes, fettes Rindfleisch in dünne Scheiben, die man breit klopft. Dann röstet man gehobte Zwiebeln im Schmalz, gibt die Fleischscheiben darauf und läßt sie gelazen und mit einem Glas Rotwein begossen, fertig dünsten. Man bereitet eine Sauce von gebratenem Mehl, die man mit Zitronensaft würzt, mit Rahm vermischt und dann über das Fleisch gießt.

Auffchnitt aus Hühnerfleisch. Man zerläßt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und dünstet darin eine feingehobte Zwiebel, die hell gebräunt sein muß. Dazu gibt man feingehobtes Hühnerfleisch, ein Glas Weineisig, eine kleine Tafel Bouillon, etwas Kapern, Salz, wenig Pfeffer und etwas abgeriebene Mustard und läßt alles zusammen unter öfterem Rühren aufkochen. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgefohlte Form oder Schüssel gebrückt, am anderen Tag gefügt und in Scheiben geschnitten verwendet.

Falisch Pfeffer. 1 Pfund Rindfleisch (Schneefleisch),  $\frac{1}{4}$  Pfund Wasser, ein Ei, etwas Salz und wenig Pfeffer werden zusammen vermischt. Man formt davon 6 Pfefferkugeln, bestreut sie mit Mehl und bratet sie sofort in angebräuntem Butter und Fett, unter beständigem Begießen auf jeder Seite 3 Minuten. Man richtet sie mit vorher gebratenen Zwiebeln an. Es muß sofort serviert werden.

Schellfischkräuse. Billige, kleine Schellfische richtet man vor, spült sie gründlich mit heissem Wasser ab, füllt sie, bestreut sie mit Zitronensaft und läßt sie damit eine halbe Stunde stehen. Soviele Wasser, wie man zum Kochen der Fische gebraucht, bringt man mit viel Cayennepfeffer ins Kochen, läßt darin einige Bouillonwürfel in der Brühe und läßt die Schellfische darin kochen. Sie werden dann aus einer hellen Mehlsoße und der dazugehörigen Fischbrühe eine famige Sauce topft, an die man reichlich Kapern gibt. Man gießt sie mit 1 Eiweiß ab und gießt sie über die Sauce auf heißer Schüssel angetrockneten Fischstücke, die man mit Semmelkrumen und Blumentrostchen bebedet und mit Petersiliensaft befeuchtet.

Das alte Herz war glücklich mit dem jungen — nur, daß dies zuweilen ein paar ägernde, ängstliche Schläge tat, wo jenes das Blut in wollen, atembraubenden Wogen durchpulste.

„Und was wird nun? Mit mir? Mit dem und jenem?“

Ein paar mal fragte die Mutter ein bißchen zaghaft:

„Wo Harald Hauptmann ist, möchte ich am Ende doch auch hier aufkommen. Sigrid braucht nun nichts mehr.“

Aber Malve ließ ihr gleich ins Wort mit Siegerlächeln und Augen, aus denen das Glück wie blaue Funken sprühte.

„Er schreibt doch, er liebt das Land da drüben. Und seine Arbeit dort. Geimhoß er er geholt, aber nicht nach Europa — nur nach mir! Wenn ich bei ihm bin, wird er kein