Der eiserne Besen.

Roman von Karl Battmann.

(Fortsetzung.)

Dann bin ich ganz einsam," sagte Rut tonlos. Nur ihre Lippen zucken. Da geht durch den Körper von Hans Weddo ein Ruck, der alles, was an Selbstsucht noch dagegen geschrieen hat, rücksichtslos zu Boden stampft. Er sieht sie voll an und findet endlich die Kraft zu dem, was er schweigend übernommen hat:

„Du wirst nicht einsam sein, Rut," sagte er mit schwerer Zunge. „Es ist einer da, der mit die jeden Weg wandern will." Er merkt, wie sie wankt, wie das rote Blut jäh durch die feine Haut emporsteigt, wie ihre Augen ihm entgegenglänzen, ihm, nicht dem anderen, nicht dem Bruder, und hat eine entsetzliche steigende Angst, daß er sie jetzt an sich reißen und mit seinen Küssen ersticken wird. Darum schreit er es fast heraus.

„Mein Bruder liebt dich, Rut. Das weißt du wohl selbst schon lange. Er hat aber nicht den Mut, es dir allein zu sagen. Darum tue ich es. Dein Vater wußte auch darum. Er schrieb es ihm. Willst du?" Und mit einem Schlage durchfiebert ihn eine große Hoffnung. Wenn sie jetzt verneinte, dann käme er an die Reihe. Aber erst dann.

Er kennt eben nicht das Herz der Frau!

Sie meint jetzt zu wissen, daß er, der Hans Weddo, den sie geliebt hat von Anbeginn an, nichts in ihr sah, als das kleine scheue Vögelchen, das er schützen mußte, weil er eben eine ritterliche Natur besaß.

Meint, daß sie stolz und stark sein muß, ihm eine Komödie vorzuspielen, bei welcher Herzblut fließt. Und ringt sich auf und sieht ihn an, mit einem leeren Lächeln, weiß garnicht, daß sie spricht, und sagt es doch mit kalkweißen, zitternden Lippen.

„Ja, ja, das weiß ich. Und ich war nur undankbar vorher."

Antwort genug! Stille. Schweigen. Warten.

Nun ist Graf Klaus aus seinem künstlichen Schlaf erwacht. Fräulein von Kleist steht an seinem Bett und er sieht ihr entgegen und nickt ihr zu.

„Tante Johanna."

Sie will ihm sagen, daß er den Mut nicht verlieren dürfe, aber er weiß schon, was sie sagen will und läßt sie nicht zum Sprechen kommen.

„Nichts dagegen reden. Das steht fest," sagt er leise. Und beginnt nach einer kurzen Pause von neuem:

„Ich übergebe Ihnen mein Kind. Mein Einziges. Sie sollen ihm Vormund sein. Nicht wahr, Sie lehnen es nicht ab?! Und nun laßt uns allein, Kinder."

Der Abend sinkt herab. Die Nacht bricht an. Eine Sommernacht, in welcher nur die Vögel und die Sterne reden. Die Stunden schieben sich mit trägen Schritten vorwärts durch all den süßen, weichen goldenen Glanz.

Graf Klaus geht zum Sterben.

„Mein Kind, meine Rut," lallt er kaum noch verständlich.

Sie wirft sich mit ausgebreiteten Armen über ihn.

„Geh noch nicht von mir, Vater. Hilf mir doch. Sei barmherzig."

„Es darf nicht sein, Liebling. Es sind noch andere da. Die werden — dir helfen — an meiner Statt. Wo ist Hans Weddo?"

„Hier, Onkel Klaus."

„Lebe wohl, mein guter Junge."

„Habe Dank für alles, was du an mir und meinem Bruder getan hast."

„Still, es war ja nichts! Zu wenig, Rut." Noch ein Knuchen, ein Emporreißen. Dann tiefe Ruhe. Schweigen. Der Tod. — Die Sonne geht auf. Ein Menschenleben geht unter! Als sie ihren ersten hellen Strahl in die Welt sendet, weht von dem Schloß die Trauerfahne herab, die auf schwarzem Grunde das Wappen der Grafen Krischer, den Aar mit der getöteten Schlange trägt! — — — — — — — — — —

— — — — — — — — — —

Der erste Julitag steht mit heißen, staubigen Füßen auf der pommerschen Erde! Die Ernte ist nahe! — Schwer und golden stehen die Felder in ihrem Segen. — Draußen in der Welt gärrt es. — Alt Oesterreich, dem sie den Thronfolger Rudolph himmordeten, die schöne, stille Kaiserin erdolchten. Alt Oesterreich, das verkörpert und getragen wird von dem alten Felsen, der ewig zu sein scheint, von dem greisen Heldenkaiser, es bäumt sich auf, es will nicht länger das Blut seiner Edlen fließen sehen.

Ein Schreien geht durch die Welt.

Nur hier merkt man nicht sehr viel davon. Hier ist es still. Es ist ja bald Erntezeit. Wer hätte da wohl Gedanken für andere Sachen, nebensächliche, politische. Es wird sich ja doch zuletzt alles wieder einrenken, zurechtfinden. Es muß ja! kann gar nicht anders sein — — — — — — — —

Kreiner legt hier großes Gewicht auf die Sache. Die Jungen lachen und blitzen sich nach Feierabend an. —

Ein schmuckes Mädel, das lange in Berlin gedient hat und nur aus Langeweile und Mattigkeit schließlich wieder in die pommersche Heimat zurückkam, sagt es keck zu ihrem neuesten Liebsten, der mit der Handharmonika auf der Schwelle von ihres Vaters Katenhaus hockt:

„Du bist viel zu frech, mein Jungchen — es sollte bloß Krieg kommen — Na, da würdest du schon still und bescheiden werden. Könnte dir garnichts schaden. Euch allen überhaupt nichts. — Lerntet mal umstehen."

Und sie kichern über den Witz und finden, daß Berlin doch entschieden eine großartige Bildung verleiht — und denken nicht weiter daran. Denken nur daran, daß sie jung sind und ein heißes Herz in der Brust tragen und, daß morgen Sonntag sei, und Tanz, und Flitter, und daß man sich so recht austollen will. Langsam erlöschen die Lampen, denn es ist bald Mitternacht. Auch in dem kleinen Inspektorhäuslein geht der schwache Funke zur Ruhe. Frau Kunze, Fritzes stille, schmale Mutter findet heut keine Ruhe. Ihre Augen brennen und ihr schwaches Herz klopft zum Zerspringen. Sie hat wieder mal von ihrem Einzigen geträumt, der doch nicht mehr nach Hause kommen kann, nicht mehr unter die Augen des strengen Vaters, seitdem er das Schreckliche tat.

Ja, war es denn wirklich so furchtbar, wie der Inspektor Kunze meinte? — Sein Fritz konnte nicht Theologie studieren. Es ging nun doch einmal nicht. Zu groß, zu tief und heilig war seine Liebe zu allem, was wuchs und sproß. Er wollte Landwirt werden, Bauer — nur nicht hinter den Büchern hocken. Das ging wirklich nicht. Dem Vater zu Liebe war er auf die Universität gezogen und hatte wenigstens versuchen wollen. Aber nun konnte er nicht, kam zurück, lag vor dem harten Mann auf den Knieen, beschwor ihn — und es half alles nichts. Er mußte wieder weg. Da kam es denn, wie es kommen mußte. — — —

Der Fritz lief weg. Einfach hinter seinen Büchern fort, irgendwohin und schrieb es dem Vater erst, als er Lehrling auf fremdem Boden war. Nun aber der letzte Lebenstraum des alten Mannes zerbrechen wollte, wurde er zum Tier. Raste. Zerhieb den bescheidenen Hausrat — — und schwor, daß der Sohn ihm nie wieder unter die Augen kommen dürfe, es sei denn, daß er sich wandele und gehorsam werde. — — —

Das aber würde er niemals! Die blasse Frau wußte es. Nun saß sie Nacht um Nacht bis zur Mitternachtsstunde und sah nach draußen — — dachte, vielleicht kommt er, weil er hungrig und abgerissen ist, zu seiner Mutter.

Aber er kam nicht. So wenigstens glaubte sie es. Denn, daß er da war diese Nacht und nicht bei ihr, sondern bei einer andern, das konnte sich doch eine Mutter unmöglich von ihrem Einzigen denken? — — —

Und doch war es so! — — —

Er hat in der Gegend für seinen neuen Herrn zu tun gehabt, Kälber zur Aufzucht abholen müssen und hat, durch einen zuverlässigen Boten, seine Freundin Ladislawa davon verständigt. Nur sie. — — —

Und sie kam natürlich dorthin, wohin er sie bestellt hatte. Wie sollte es auch wohl anders sein. Sie wäre doch überall hingegangen, wohin er sie haben wollte. Das wußte er ja auch. Es war ganz selbstverständlich.

An der einzigen alten Fichte, die so traurig herunterhängt, treffen sie sich in dieser Nacht. Er erzählt ihr mit fliegendem Atem alles, was sich in diesen Monaten in seiner Seele regte. Nur von dem einen, dem feinen, zarten, das für sie sproßt, schweigt er. Und doch fühlt sie es, weiß, daß es da ist und ist unsagbar froh darüber.

„Was soll jetzt aus dir werden, Fritzel?" fragt sie leise und fröhlich.

Er lächelt sie an.

„Ein Landwirt, Ladischen, ein Bauer. Findest du das schrecklich?"

Sie schüttelt den Kopf.

„Schön finde ich das, wenn einer ehrlich mit sich selbst ist, Fritz. Aber du siehst nicht grade gut im Zeug aus. Da, ich habe meine kleine Sparbüchse geleert. Ich leihe es dir. Kannst mir ja später Zinsen geben, so viel du nur magst. Aber jetzt ziere dich mal erst nicht länger. Nimm's doch."

Ein glühendes Rot deckt plötzlich seine Stirn.

„Ich nehme — — dein Geld — nicht."

„Aber warum denn nicht, Fritzel?"

„Das fragst du noch! — Geld von dir."

Er sieht sie zum erstenmal seit Jahren ganz voll und lange an. Sonst stieg ihm dabei das Rot zu sehr in die Wangen. Heute ist es auch der Fall. Aber er erträgt es. Ihr offenes Gesicht spiegelt getreulich wieder, was in ihrer reinen Seele für ihn lebt, was immer da war, zeigt ihm, daß sie schrankenlos an ihn glaubt — fest ihm vertraut — ihn heiß wieder liebt.

zwanzig Millionen deutschen Haushaltungen, wo Mittag gekocht wird, nur jedesmal eine Kleinigkeit abgeknappst wird. Die Mahlzeit kann ja kaum merklich kleiner eingerichtet werden. Geschieht dies regelmäßig, darf denn auch bei festlicher Gelegenheit ruhig der nun doch einmal dazu gehörende einfache Kuchen bereitet werden. Eine ganz kriegsgemäße Torte ist zum Beispiel die aus Mohrrüben. Ein Pfund roh geriebener Rüben, 125 Gramm süße, 25 Gramm bittre Mandeln, dazu drei Eidotter, einen Eßlöffel Zucker, einen Kartoffelmehl, einen Teelöffel Rum, zuletzt den steifen Eischnee. Die Hälfte des Teiges wird in einer mit gestoßenem Zwieback vorgerichteten Form abgebacken, mit Fruchtmarmelade bestrichen, worüber dann der Rest Teig kommt. Backzeit 50 Minuten. Ein zeitgemäßes gutes Alltagsgebäck läßt sich aus Maismehl herstellen, das mit Hefe angesetzt wird, und zu dem man nur Kindersett zu nehmen braucht. Wird reichlich Zucker hineingegeben, sowie ein paar Hände voll Rosinen, ist ein besonders für Kinder geeignetes Mittelding zwischen Kuchen und eigentlichem Brot fertig. Von letzterem muß selbstredend jedes Krümchen ausgenutzt werden. Das Allzuharte, Kanten, Krusten, wird kleingeschnitten und in reichlich kollem Wasser aufgeweicht, nach tüchtigem Kochen durchgeschlagen, mit irgend einem Fett versehen, gesüßt, gesalzen und schließlich leicht angesäuert, was man durch einige Stangen Rhabarber, oder ein paar Aepfel erreicht, die gleich mitgekocht und mitgerieben werden. Wo viel Aepfel gebraucht werden, trockne man die Schalen und siede sie mit, um der Brotsuppe Aroma zu verleihen. Ueberhaupt, billige Suppen! Graupensuppe mit ein wenig Fruchtsaft, Suppe aus Spargel und Blumenkohl-Wasser (in beide schneide man die härteren Teile des betreffenden Gemüses als Einlage) können nicht genug empfohlen werden. Wo sehr mager gekocht werden muß, kann die Köchin die Mehlschwitzen daran fortlassen und sie durch in Wasser glattgerührtes Mehl binden. Sie vergesse nicht: Fett allein gibt nicht den Nährgehalt, sondern auch Gemüse, Früchte, und vor vielem der ja bei uns reichliche Zucker. Es wiederholt sich bei dem Greifen ins Fettköpfchen, was von der Mehltonne gesagt wurde: überall täglich ein Verbrauch, der nur um eine Kleinigkeit herabgesetzt ist, macht für die Gesamtheit ein Bedeutendes aus. Nun das Fleischerne: Es muß dringend geraten werden, grade jetzt möglichst fettes Fleisch zu wählen, es ist gewöhnlich von vollwertigerem Vieh und ergibt allerhand Vorteile. Fettes Suppenfleisch setzt man zum Beispiel eine halbe Stunde früher bei als nötig ist, gießt die Brühe aus, läßt das Fett sich oben setzen, schöpft es ab und benutzt es zur Einbrenne für die Tunke anstatt frisches zu nehmen. Selbstverständlich muß jede Griebe verwandt werden, gehackt zwischen Klopse u. s. w., oder als Beigabe zu abendlichen Pellkartoffeln. Auch soll hier an das vorzügliche und wohlfeile Erdnußöl zum Ausbacken von Fischen, zumal grünen Heringen, erinnert werden. Schließlich gewöhne sich die Frau, wenn sie viel Kinder mit gesundem Hunger hat, die Vorstellung ab: sie müssen durchaus stets Fettstullen haben, um zu gedeihen. Verdickter Rübensaft, Honig, ein guter Sirup, und einfache billige Fruchtmarmeladen sind gesundheitlich vollkommlicher. Es mag auch mal zur Abwechslung ein bescheidenes Schinkenscheibchen auf die Schnitten kommen, aber dann, bitte, ohne Butter darunter, ebensowenig wie unter Käse, der ja an und für sich schon ein Fett ist.

Deutschlands Zuflucht während seines beabsichtigten Aushungerns ist die Kartoffel. Soll auch mit ihr gespart werden? Freilich, zumal, indem wir sie bei grösseren Vorräten von vornherein einsichtsvoll behandeln.

Die Knollen müssen richtig, vor allem trocken und luftig lagern, häufiger umgeschüttet und auf verdorbene hin untersucht werden. Folgendes hört sich umständig an, spart jedoch am Ende Zeit, gleich Geld. Ich meine das Aussuchen der Kartoffeln nach ihrer Größe, gleich wenn man sie erhält. Es braucht dann nur zugegriffen zu werden, wünscht man ganz gewaltige zum Reiben für Kartoffelpuffer, eine Mittelsorte, die in der Schale abgekocht und geschält wird, oder schließlich jene kleinsten Bällchen wie sie, ganz gebraten, zu Spinat, Grünkohl, Kinderbraten und ähnlichem beliebt sind. Am meisten soll es, da man am wenigsten Abfälle dabei hat, Pellkartoffeln geben, hier mag ein kleiner Wink gestattet sein. Nachdem man die Knollen durch Bürsten in warmem Wasser gründlich reinigte, schneide man in der Mitte ringsum ein Streifchen Schale fort von einem halben Zentimeter Breite. Das Salz kocht dann leichter in die Kartoffeln hinein, sie platzen, kurz, die geringe Mühe macht sich reichlich bezahlt. Klöße und Klößchen aus rohen und abgekochten Kartoffeln, mit Backobst, Fruchttunken, oder ohne Zucker zum Braten angerichtet, sind mehr denn je in den Küchenzettel aufgenommen. Folgende Angabe ist ganz einfach und billig. Zwei Suppenteller voll gekochter geriebener Kartoffeln, vier Eßlöffel Mehl, je nachdem nur Salz, oder wenig Salz und reichlich Zucker, ein Kinderlöffel voll Backpulver. Man kann sie flach wie kleine Kuchen backen, oder rund drehen und abkochen. Die Vorschrift ist, da ohne Fett und Eier, sehr vorteilhaft. Zahllos sind die sogenannten Kartoffelgerichte, bei denen man selten tief in den Beutel zu greifen braucht. Kartoffeln in den Resten von Bratentunke durchgeschmort, oder in Milch mit etwas gestoßenem Pfeffer gestovt, auch durch Hering und Zwiebeln herzhaft gemacht, und in süß-säuerlicher Zubereitung, sind langjährige Bekannte von Frauen, die sich auf Hausmannskost verstehen, aber sie gaben ihnen jetzt eine wichtigere Stellung, erhoben sie mit einigen warmen Würstchen daneben zum Range einer Mittagsschüssel, während sie sonst nur als Abwechslung für das Abendbrot in Betracht kamen. Mit einer Obst- Milch- oder Maggisuppe vorher, genügen sie in Hungerkriegsnöten auch durchaus für den Tisch des Mittelstandes, während reiche Leute nach wie vor zum Kaufen von teuren Delikatessen verpflichtet sind, grade um der breiten Volksmenge, dem Heer, den ungeheuren Gefangenenlagern die notwendigen derberen Stoffe zu lassen.

Dem kleinen Publikum und allen, welche durch den Krieg noch außer der allgemeinen Teurung in ihrem Einkommen geschmälert sind, kann man nicht oft genug zurufen. „Wollt ihr sparsam wirtschaften, so kauft zumeist das, was eure Provinz am meisten hervorbringt." Es wechselt ungemein in den verschiedenen Teilen unseres Vaterlandes, und, wenn auch dank unsrer vorzüglichen Verkehrsmittel, alles überall zu haben ist, so wird es doch durch den Transport verteuert, und nicht grade verbessert. An unsern mecklenburgischen und pommerschen Küstenstrichen, und oben im Preußischen, sollte jetzt, noch mehr als sonst, der grüne Hering ein Hauptnahrungsmittel des Volkes sein, andererseits bietet das Rheinland Gemüse, das zum Vegetarismus förmlich verführt. Man kann auch darin viel Abwechslung bieten und braucht nicht zu befürchten, daß man die Seinen unterernährt. Wie verschiedenartig läßt allein die Mohrrübe sich zubereiten. Mohrrüben mit Sellerie zusammen gekocht, Mohrrüben als Mus sind vorzüglich. Auch die Kohlrübe mundet in dieser und jener Gestalt. Braun gekocht, ein wenig angesüßt, durchgerührt mit süßer Sahne und Pfeffer gewürzt, oder im sogenannten Winterkohlrabi, einem Gemisch von feingehacktem Grünkohl und Kohlrübenscheiben. Wir Märker haben als Besonderes uns zumachsend die köstlichen Teltower Rüben und, nachdem es mit ihnen zu Ende ging, jene Unmengen guter Spargel, die, auf Wagen herumgefahren, immerhin auch als Volksnahrungsmittel gelten können. Thüringer und Hessener bauen viel Hirse und Buchweizengrütze, die dort als leckere Pfannkuchen in verschiedenen Aufmachungen entweder mit Speck und Zwiebeln darüber gebraten, oder mit Backobst angerichtet, vorzüglich nahrhafte Kriegsmittage abgeben. In Hannover und Holstein, unsern vaterländischen Schlachthäusern im Großen, wird noch manchem guten Stück Vieh der Garaus gemacht und sind das Gegenden, wo auch weniger gut Gestellte sich mehrfach Fleischkost leisten können und werden, zumal, wenn sie es nicht grade auf die Lendenbraten absehen. Vom Ochsen kosten Kaldaunen, Lunge, Herz, Leber wenig und geben, ist die Köchin sorgsam, gute Schlösseln her. Bei den Kälbern wird es sich zumeist um die praktische Verwertung der Köpfe handeln, wenn man billig wirtschaften will. Sie haben, wenn ganz weichgekocht, nebst der Zunge und dem Hirn, genügende Fleischteile, um mit einer hellen Mehlschwitze angerichtet zum Fleischgericht für vier bis fünf Personen zu reichen: In gleicher Weise ist das sehr lange stark zu siedende Kuheuter auszunützen, auch schmeckt es gut, wird es nach dem Erkalten in Scheiben wie Wiener Schnitzel gebraten. Der billigste Teil des Viehs, sein Blut, muß auch ausgenützt werden. Schweineblut mit frisch gehacktem Schweinefleisch darunter, sowie mit etwas eingeweichter Semmel, Salz und Gewürzkräutern, wird auf dem Feuer gerührt bis es steif und braun wird. Man schüttet es in einen Napf und kann es daraus, wenn erkaltet in Scheiben schneiden. Auch dies genügt nebst gutem Kartoffelsalat für ein Kriegsmittag.

Sinnsprüche.

Je weniger du vom Leben verlangst, um so mehr bietet es dir.

* *

Der Edlen Art ist die edle Tat.

* *

Hätte die Katze Flügel, kein Sperling wär in der Luft mehr. Hätte, was jeder wünscht, jeder: wer hätte noch was?

Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF
SLUB Wir führen Wissen.