

Biekenener Familienblätter

Unterhaltungsblatt zum Biekenener Anzeiger (General-Anzeiger).



Offizierstöchter.

Roman von Paul Grabein.

(Nachdruck verboten.)

(Schluß.)

Heinz Kessler mochte selber empfinden, daß er zu weit gegangen sei. Er hatte da einmal Gedanken Ausdruck gegeben, die ihn schon seit langem mit Bitterkeit angefüllt hatten. Aber wie verstehend sonst auch Astrid war, in diesem Punkte fühlte sie offenbar doch zu sehr als Frau. Es war also unklug, daß er sich Lust gemacht hatte, und er versuchte daher jetzt die Sache ins Scherzhafte zu ziehen, den Eindruck seiner Worte zu verwischen.

„Na, nun hab' ich mit meiner Offenherzigkeit ja was Schönes angerichtet! Der reinste Blaubart, nicht? Und solch Ungeheuer in Menschengestalt hat man zum lebhaftigen Schwager! Nun, ich denke — ganz so schlimm bin ich am Ende aber nicht, keine Astrid. Rüd' nur nicht gleich gar zu weit vor mir ab. Und auch Gerda brauchst du nicht so fürchtbar zu bedauern — ja, ja, ich las dir's ja eben an den Augen ab — ich tr' ihr schon nichts zuleide.“

Da sah sie ihn plötzlich mit einem ernsten und dringlich mahnenden Blick an:

„Wenn du das wenigstens nur wirklich tun wolltest, Heinz! Dann möchte über das andere schließlich ja wegzukommen sein.“

Er war jetzt doch betroffen.

„Ja, wie meinst du denn das?“

„Ich denke, du wirst mich schon verstehen, Heinz.“ Vor ihrem tiefdringenden Blick senkte er jetzt unsicher das Auge. „Nur das eine laß mich dir noch sagen: einen zweiten solchen Schlag ertrüge Gerda nicht. Täusch' dich darüber nicht! und bedenke — was jetzt bei ihr auf dem Spiele steht. Eine große Aufregung könnte die unheilvollsten Folgen für sie haben.“

Heinz Kessler stach im langsamen Weitergehen mit seinem Stoch in die Fugen zwischen den Betonplatten des Trottoirs.

„Ich versteh' dich wirklich nicht, liebe Astrid. Im übrigen — es bedarf deiner Mahnung nicht. Es ist doch ein- und jach selbstverständlich, daß ich Gerda gerade jetzt alle Aufregungen erspare. Aber,“ und er blieb nun stehen, „du mußt mich jetzt entschuldigen. Ich muß hier links ab — zum Tatterfall.“

Er lästete den Zylinder, und sie tauschten einen Händedruck; doch nur zaudernd, von beiden Seiten, und sein Blick vermied den ihren auch jetzt wieder beim Abschied.

Auf Anraten des Arztes sollte sich Gerda regelmäßig Bewegung in frischer Luft machen; aber freilich auch ohne jede Anstrengung. Astrid sorgte für gewissenhafte Befolgung dieser Anordnung.

Die Schwestern waren daher, wie sie es jetzt an jedem schönen Tage taten, auch heute nachmittag wieder eine Stunde nach dem Grunewald hinausgefahren. Aber sie hatten einmal zur Abwechslung einen anderen Weg gewählt. Statt wie sonst stets mehr vorn bei Hundelehde oder Paulshorn zu bleiben, hatten sie heute, gelockt durch das wundervolle Wetter, ihre Fahrt ausgedehnt bis hinten an die Havel. Hier hatten sie den Wagen verlassen, der ihnen langsam folgte, und gingen nun zu Fuß am Waldraud längs der gutgepflegten Uferstraße.

Es war die große Grunewaldchauffee von Spandau nach Potsdam, eine abseits vom allgemeinen Verkehr gelegene Fahrstraße, die daher gerade an Wochentagen gern von den Besitzern von Privatautos zu einem größeren Ausflug benützt wurde. Von Zeit zu Zeit kaufte denn auch heute, hier mit ungehemmter Geschwindigkeit, solch ein elegantes Gefährt an den beiden Spaziergängerinnen vorüber; jedoch ohne sie weiter zu belästigen, denn es hatte die Nacht reichlich geregnet, und keine Staubwolke zog hinter dem Wagen her.

Wieder einmal tönte so eine Kuppe hinter ihnen, es ratterte heran und brauste nun an ihnen vorüber. Unwillkürlich warf Gerda einen Blick auf das vorüberschießende Gefährt — ein Droschkenauto übrigens diesmal, wie sie jetzt wahrnahm — aber im nächsten Moment trampfte sie ihre Hand um Astrids Arm. Auch dieser stochte das Herz. Denn auch sie hatte die beiden Zusassen des Wagens erkannt, die ihrerseits von den Spaziergängerinnen keine Notiz genommen hatten — Heinz und die Wolmar!

Der nächste Blick Astrids galt der Schwester. Sie hatte den Schmerz am Arm gefühlt, dies besinnungslose Zupacken, fast ein Einkrallen der Finger. Nun aber lösten sich diese matt, und Gerda schwankte hintenüber — totenbläß, mit geschlossenen Augen.

„Zu Hilfe — Chauffeur!“

Mit Aufgebot all ihrer Kraft stützte Astrid die Ohnmächtige, bis der Mann herzugespungen kam. Vereint hoben sie Gerda dann in den Wagen, das Verdeck wurde hochgeschlagen, geschlossen, und in schnellstem Tempo ging es heim zur Kesslerschen Wohnung.

Es war wirklich spät geworden, als Heinz Kessler in dieser Nacht nach Haus fuhr. Man war sehr lustig gewesen. Ein kleiner, aber sideler Kreis, mit dem er jetzt öfters zusammen war, abends nach dem Theater. Die „Böse Sieben“, wie sie sich selber scherzend nannten. Denn sie waren meist gerade in dieser Anzahl vereint: fast alles Leute vom Fach, Damen und Herren. Man aß irgendwo und ging dann „auf die Tour“ — stets eine ausgelassene Zrsfahrt durch das nächtliche Berlin, die regelmäßig noch gegen drei oder vier bei Stallmann endete. Hier traf sich ja alles vom Bau, beim Glase Pilsener.

Wenn es so auch immer recht spät wurde, so geschah doch nie etwas Unrechtes. Es blieb alles in den Grenzen

eines zwar ausgelassenen, sehr freien, aber doch nur kameradschaftlichen Tones. So hatte sich Heinz denn auch eigentlich ja nichts vorzuwerfen, wenn nur eben das eine nicht gewesen wäre — auch die Wiezi Molnar war immer mit von der Partie.

Er hatte seinem Versprechen gemäß damals seine Beziehungen zu ihr wirklich gelöst. Und sie hatte es als eine an sich gutmütige und vernünftige Person ihm auch nicht verdacht. Sie sah ja ein: er konnte nicht gut anders.

Eine Weile waren sie sich dann ganz aus dem Wege gegangen. Das heißt, soweit das möglich war bei zwei Menschen, die sich allabendlich auf der Bühne wieder trafen, treffen mußten. Aber man tat eben sein möglichstes, beschränkte sich auf das Unerläßliche, das der Kollegen wegen nicht gut zu vermeiden war.

Dann aber hatte sie eines Abends der Zufall doch wieder zusammengeführt. Man traf sich mit seinen beiderseitigen Bekannten in einem Kabarett. Ein Ausweichen war nach Lage der Dinge einfach nicht möglich, und so mußte man sich denn mit der Situation abfinden. Die vorgeschrittene Stimmung tat das ihre, und so sagten sie sich denn schließlich beide: war dies krampfhaftes Sich-aus-dem-Weg-Gehen bei so enger Kollegialität denn nicht eigentlich ein Unsinn? Es mußte erst recht auffallen und zu neuem Klatsch Anlaß geben. Wenn freilich auch ihre innerliche Trennung bestehen mußte, man konnte doch ganz freundschaftlich, nur als guter Kamerad miteinander verkehren. Damit tat man doch niemand ein Unrecht.

Und so wurde an jenem Abend, von den durch Zufall Vereinten aus übermütiger Künstlerlaune heraus, der Bummelklub, die „Böse Sieben“, gegründet.

Wohl konnte sich Heinz eines unbehaglichen Gefühls nicht erwehren, daß er so wieder mit Wiezi Molnar zusammenkam. Aber er hatte ja doch ein gutes Gewissen. Es war nichts, wirklich nichts mehr zwischen ihm und der fetschen Soubrette. Selbst dann nicht, als er sich auch einmal nachmittags mit ihr traf, und statt seines gewohnten Rittes eine Autofahrt mit ihr nach dem Wannsee unternahm. Es war doch zu langweilig, immer so allein zu sein. Er brauchte nun einmal Menschen um sich herum. Und die Molnar war ein so lustiger Gesellschafter. Sie tat ihm direkt gut. So hatte er denn die in fröhlicher Nachtstimmung verabredete Spaziersfahrt wirklich ausgeführt. Die Molnar war ja obenein noch so taktvoll gewesen, eine Freundin mitzunehmen. Also vollkommen die Dehors gewahrt.

Freilich, als man dann ein paar Tage später die Sache wiederholte, war die Freundin verhindert. Sie mußten allein fahren. Aber es geschah auch so nichts. Absolut kameradschaftlich war ihr Ton, jeder hätte dabei sein können.

Zwar — mitunter seine Gedanken! Aber, mein Gott, war das eine so schwere Sünde? Die Molnar war doch nun einmal eine scharmante Person! Konnte er seinen Augen verbieten, zu sehen? Wenn er nur fest blieb und sich nie etwas anmerken ließ! Schwer war es freilich mitunter; sie hatte so eine Art, ihn mit ihren Samtaugen still anzusehen, daß es einem heiß dabei werden konnte.

Aber er hatte es einmal versprochen, und er würde es auch halten. Sicher, ganz gewiß! Laut, fast überlaut versicherte er es sich selber immer wieder. Darum hatte er neulich Astrids Warnung — er hatte sie natürlich recht gut verstanden — glatt ablehnen können und darum hatte er auch heute nachmittag die Spaziersfahrt mit der Molnar ohne Bedenken wiederholt. Und er hatte sich auch heute nichts vorzuwerfen.

Das alles vergegenwärtigte sich Heinz Kessler in schnellen Gedankengängen, von der Selbststimmung getragen, wie er so — übrigens nun doch ein bißchen müde, ein etwas toller Tag, gerade heute! — in weichfederndem Auto durch die nächtlich stillen Straßen des Westens hindurchflog, seinem Hause zu. Nein, er hatte kein schlechtes Gewissen, brauchte es nicht zu haben.

Mit diesem Ergebnis seines Nachdenkens entstieg er dem jetzt haltenden Wagen, entlohnte den Chauffeur und wollte ins Haus treten. Doch da gewahrte er, zufällig hinaufblickend, in seiner Wohnung die Fenster noch hell.

Wie denn? Doch wohl ein Irrtum. Aber nein, es stimmte schon. Im ersten Stock, die rechte Hälfte.

Er stuzte betroffen. Ob denn Gerda etwa noch auf ihn wartete?

Das wäre allerdings fatal. Gerade heute, wo es so spät

geworden war. Und schnell schloß er auf, eilte die Treppe empor.

Er trat ein. Auch die Diele ganz hell, aber niemand zu sehen. Doch hing nicht hier in der Garderobe, wo er nun hastig ablegte, an dem Haken ein fremder Hut und Mantel? Er überzeugte sich. Ja, wahrhaftig! Aber was hatte das zu bedeuten?

Und plötzlich von einer dumpfen Beklemmung befallen, ging er wieder nach vorn und trat in eines der Vorderzimmer, in denen er von unten das Licht bemerkt hatte.

Nichtig, auch jetzt noch alles hell, und nun plötzlich nebenan in Gerdas Zimmer — die Verbindungstür stand offen — ein Laut wie ein leises Schluchzen und dann eine tröstende Mannesstimme.

Er trat über die Schwelle, aber prallte im selben Augenblick zurück. Dort lehnte Astrid in einem Sessel, das Taschentuch vor den Augen, und über sie geneigt stand ihr Mann. Nun bemerkte auch Klaus Petersen ihn und richtete sich auf.

„Ihr hier? Mitten in der Nacht?“ Bestürzt kam es von Kesslers Lippen. Aber plötzlich packte es ihn. „Wie seht ihr denn aus? Mein Gott — was ist denn geschehen?“

Da trat der Schwager auf ihn zu, führte ihn schweigend wieder ins Nebenzimmer und schloß die Tür hinter sich. „Dass' dich — ein schweres Unglück hat dich getroffen.“

„Gerda —?“
Ein Nicken, ernst und schwer.
„Barmherziger —!“

Kessler kniete zusammen wie unter einem Arzthiebe. Klaus Petersen mußte ihn stützen. Dann sank er auf einen Stuhl, völlig gebrochen.

So saß er, das Haupt in die Hände vergraben, mit schwerem, stöhnendem Atem. Lange, bis die Tür vom Nebenzimmer aufging und Astrid eintrat. Da hob er langsam den Kopf, aber ein völlig fremdes Gesicht sah sie an. Ein gealterter Mann, mit fahlen, verfallenen Zügen. Und nun fragte er schwerfällig, wie einer, dem der Schlag die Zunge gelähmt:

„Wie — ist denn — das alles gekommen?“
Astrid gab die Antwort. Sie war jetzt wieder gesaßt. Ja, etwas Hartes war in ihren Mienen, als sie nun niedersah auf ihn und erwiderte:

„Gerda hat einen heftigen Schreden gehabt, eine furchtbare Aufregung.“

Schneidend drang es zu ihm. Es peitschte ihn wieder auf.

„Was denn nur? So sprich doch!“
Wieder ruhten Astrids Augen auf ihm: in einer erbarungslosen Anklage, und nun sagte sie es ihm:

„Wir waren heute nachmittag auch im Grunewald. Gerda hat dich gesehen, und —“

Mit weit offenen Augen starrte er sie an. Das also — das! Er schuld an dem Tode seiner Frau!

Und er sprang auf. Wie ein Schrei entrang es sich ihm:
„Astrid — du irrst! Bei allem, was mir heilig ist, ich habe mein Wort nicht gebrochen!“

Sie blickte mitleidlos auf ihn.
„Noch nicht gebrochen vielleicht — aber du warst auf dem Wege dazu.“

Es durchfuhr ihn, als ob plötzlich mit grellem Licht in sein Innerstes hineingeleuchtet würde, daß er mit einem Male erkannte, was ihm noch selber verborgen war. Da gab er nur einen dumpfen Laut von sich. Und wieder brach er dann in sich zusammen, völlig verstört dastehend und vor sich hinblickend. Es sah zum Erschreden aus, wie sich seine Lippen beständig bewegten, ohne daß er doch ein Wort sprach.

Ein Mitleid stieg da in Klaus Petersen auf. Er legte ihm die Hand auf die Schulter.

„Heinz — Gerda hat dir verziehen. Astrid weiß es. Sie ist nicht unverzöhnt von dir gegangen.“

Da lief es durch Kesslers Gestalt — ein Schüttern aus den Tiefen seiner Brust heraus. Er schlug die Hände vors Gesicht und ging aus dem Zimmer. Hinüber zu der Toten.

Am späten Nachmittag kamen, telegraphisch herbeigerufen, die Eltern aus Ellerstedt an.

Fassunglos sank die Mutter am Lager Gerdas in die Knie. Aufrecht neben ihr stand Joachim von Henning.

Nur ein Wort hörte Astrid von seinen Lippen kommen:

„Mein Kind.“ Aber es erschütterte ihr das Herz, wie er sprach.

Und sie sah auf den Vater, der mit tief zusammengeknagten Brauen, mit einem wahrhaft versteinerten Antlitz auf die Tote niederstarrte. Was mochte in seinem Innern vorgehen? Könnte es ihm von den stummen Lippen dort vielleicht wie eine Anklage entgegen?

Da ging Astrid leise hinaus, in Ehrfurcht vor diesem Schmerze.

Am Tage darauf kamen bereits die ersten Kondolationen, Briefe und Besuche — die Antwort auf die gestern noch versandten Anzeigen — und zahlreiche Blumenspenden. Auch ein Kranz von weißen Rosen war darunter, von Walter Knylburg.

Er selber erschien am Nachmittag. Der Oberstleutnant empfing ihn. Heinz Kessler war ja für niemand sichtbar. Ein völlig Niedergebrogener, hielt er sich auf seinem Zimmer.

Nur Astrid war zugegen, als sich die beiden Männer die Hand schüttelten, stumm, sich aber ansahen mit brennenden Augen. Bis endlich der Vater — er wußte nur, daß das Herzleiden, das Gerda sich bei der Geburt des Kindes zugezogen hatte, die Todesursache war — sagte:

„Sie starb den Ehrentod der Frau. In Erfüllung ihrer Pflicht.“

Dann wandte er sich ab. Da trat Astrid zu dem Freunde und führte ihn zu Gerda, die nun aufgebahrt lag, in all ihrer marmorblassen Schönheit zwischen einem Hain von ernstgrünen Palmen. Nur eine einzige Blume schmückte sie — eine weiße Rose, die ihre Hände hielten.

„Ich gab sie ihr,“ sagte Astrid und sah den Mann an, der dem Herzen Gerdas teuer gewesen war. „Sie ist aus Ihrem Kranze.“

Seine Lippen zuckten, aber er sagte nichts. Da trat Astrid still zurück. Mochte er allein Abschied von ihr nehmen.

Walter Knylburg blickte vor sich hin, ohne sich zu regen. Da stand er nun vor der Schwelle, die zu dem großen Dunkel führte. Was barg sich dahinter? Die urewigen Rätsel unseres Seins, hatten sie sich erschlossen für sie, die da lag, losgelöst von aller Erdenlast? Gab es ein Wiedersehen für die, die ein Sehnen getragen und doch nicht zueinander hingekunden hatten?

Seine Augen suchten Gerdas Antlitz, als könne ihm dort Antwort werden. Und als er so ihre Züge sah, von einer überirdischen Verklärtheit, mit einem Ausdruck des Friedens, mit dem Hauche eines Lächelns fast, da kam es über ihn wie eine trostvolle Verheißung.

Und in dieser Stunde faltete — zum erstenmal wieder seit seinen Kinderjahren — Walter Knylburg seine Hände.

Die Küche im Mai.

Von A. Burg.

Da die Mode auch die Küche und die Geselligkeit beherrscht, so hat man neuerdings an Stelle des Kaffees und Tees für die Sommermonate vielfach kleine nachmittägliche Obstgesellschaften eingeführt. Sie haben ihren besonderen Wert für den Aufenthalt im Freien, im Garten, auf der Loggia und dem Balkon, können aber auch im Zimmer stattfinden. Diese Art der Geselligkeit ist nicht etwa eine Erfindung der Großstadt und Neuzeit, sondern findet ihre Vorbilder in der uralten Sitte kleinstädtischer und ländlicher Gastlichkeit. In Gutshäusern, Pfarrhäusern, Oberförstereien, ländlichen Beamtenfamilien usw. war es von jeher im Sommer üblich, Gäste, die zufällig oder geladen kamen, mit irgendwelchen saisongemäßen Obstgerichten zu bewirten. Namentlich im Norden. Früchte mit Milch oder Sahne, gesottene oder geäuerte Früchte auf Mürbteig, Fruchtflammeries mit Schlaglöhne oder Sahne-Isolanten, Fruchtterres, endlich auch seit neuerer Zeit selbstbereitete landierte Früchte und Fruchtpasten werden für derartige sommerliche Zusammenkünfte bevorzugt. Soll nun der geliebte und gewohnte Labertrunk des Kaffees oder Tees, der ja auch im Sommer oft sehr willkommen ist, nicht fehlen, so wird der Obstimbibé etwas später serviert. Der Mai bringt zwar noch kaum größere Vorräte heimischer Erdboden, aber wenn das Wetter und die Verhältnisse günstig sind, kommen oft große Posten aus Frankreich und Holland nach Deutschland und müssen manchmal, weil die Haltbarkeit der schönen Früchte begrenzt ist, reichlich wohlfeil verkauft werden. Oft allerdings hat man es auch mit sehr hohen Preisen zu tun, die während der ganzen Saison bleiben. Wenn die Vorräte größer werden oder — in kleineren Städten und auf dem Lande — der Garten größere Mengen hergibt, werden sie ge-

waschen, abgetropft, mit feinem Zucker gemischt und neben Sahne oder Schlaglöhne gereicht oder einzeln auf Mürbteigbüttchen gelegt, mit Zucker bestreut und mit einem Häufchen Schlaglöhne zugebedt.

Aus dem Süden kommen auch Mairfirschen, die für den feinen Nachtmisch oft willkommen sind, aber für Obstgesellschaften resp. den zweiten Gang nach dem Kaffee oder Tee (Schleppje genannt) nicht in Frage kommen. Sie sind noch nicht so aromatisch und süß, wie die Firschen Deutschlands, die erst gegen Ende des Monats auf den Markt kommen.

Apfelsinen und Mandarinen fangen an, ihre Herrschaft an das Sommerobst abzutreten, die Reste, namentlich der Apfelsinen, sind um diese Zeit oft von köstlicher Süßigkeit, die sie im Winter kaum haben. Ueberseeische Ananasfrüchte sind recht preiswert und werden von vielen sparsamen Hausfrauen gern zu einer guten Creme oder auch zu einigen Dosen Konserven verwendet. Ananasbrotle verschwindet für einige Zeit; denn die frischen Mairfrüchte erinnern daran, daß die Pfingstbrotle doch eigentlich echt pfingstlich nur als Mairfrucht ist, und dann wird auch die Erdbeerbrotle nach und nach durchaus zeitgemäß. Daß die Maibowle von recht gutem reinem Weiswein bereitet werden muß, ist ebenso bekannt, wie die Tatsache, daß das Waldmeisterkraut, welches zur Bowle benutzt wird, noch nicht blühen darf. Nur die Blätter, ehe die Blüte sich entfaltet, haben das wundervolle bekannte Aroma, das ein Feinschmecker einst treffend „Frühlingsaroma“ genannt hat. Das Aroma des Waldmeisters soll auch nicht zu streng sein, das feinste Aroma kann durch zu große Mengen seine Wirkung einbüßen. Man vermeidet es soviel als möglich, geriebenen Zucker oder Stückenzucker in die Bowle zu geben. Man soll einige große Stücke Butzucker schnell in kaltes Wasser tauchen, in einen innen ganz weiß emaillierten Kochtopf geben, in dem niemals Fett oder Fleisch zubereitet wurde, und sich auf heißer Stelle oder gelindem Feuer zu klarem Shrup läutern lassen, indem man den Schaum vorsichtig abnimmt. Man kann auch die Zuckerslösung noch durch ein feines Sieb oder Sehtuch filtern. Man hat etwas Wein mit dem zusammengebundenen Waldmeisterkraut angefügt und sehr kalt gestellt. Am besten hängt man den Waldmeisterstrauch an einen Faden, so daß man ihn nach Belieben aus der Terrine ziehen oder, wenn das Aroma noch nicht kräftig genug ist, wieder hineingeben kann. Dann gibt man die Zuckerslösung und den übrigen gut gekühlten Wein hinein. Mit Rotwein wird Maibowle sehr selten bereitet. — Eine echte Majgabe, die sich allerdings schon Ende April einstellt, sind auch die unreifen Stachelbeeren, die in vielen Gegenden Deutschlands als Kompott, als Fruchtbeise oder Auflage für Mürbteig treten und sehr beliebt sind. Oft allerdings hört man über die intensive Säure der unreifen Früchte klagen. Dem kann man abhelfen, indem man die von Stielen und Blüten befreiten, gewaschenen und abgetropften Beeren mit kaltem Wasser nebst einer Messerspitze voll doppeltkohlenstoffsaurem Natron auf gelindem Feuer stellt, zum Kochen kommen und 10–15 Minuten kochen läßt, worauf man das Wasser durch ein Sieb abgießt. Dann füllt man neues, heißes Wasser, aber nicht zu viel, sondern nur so, daß es mit den Früchten gleichsteht, auf und läßt sie nebst Zitronenschale, Zimmt und Zucker langsam gar- und weichschmoren.

Auf dem Gemüsemarkt hat der Spargel die Herrschaft; denn viele, unzählige Menschen erklären Spargel für das einzige Gemüse, das man in seiner Saison jeden Tag essen kann. Sogar in derselben Zubereitung; manche Leute essen täglich Stangenspargel mit zerlassener Butter, während andere mit den mannigfaltigen Spargelgerichten: Spargel mit holländischer Sauce, Gemüsespargel mit oder ohne Karotten, Stangenspargel mit Butter, Stangenspargel mit Käse und Butter, Spargelsuppe, Spargel mit Zwiebackkrühen, Spargel mit Krehen, Spargelpudding usw. abwechseln. Auch Rührer mit Spargelstückchen sind ein gutes Sommergericht, zu dem neue Kartoffeln in der Schale vorzüglich passen. — Außer Spargel hat man junge, zarte Kohlrabi, grüne Bohnen, Karotten, junge Schoten, aber alles noch recht teuer, so daß die allermeisten Hausfrauen doch noch die vortrefflichen Gemüsekonserven vorziehen, entweder die selbstbereiteten, wenn es sich um Vorräte des eigenen Garten handelt, oder gekaufte. Im Hinblick auf den nahenden Hochsommer mit seinen Gemüsegaben pflegen die jetzt angebotenen Konserven oft recht wohlfeil zu sein. Sie sind auch für viele Hausfrauen, namentlich die beruflich tätigen, sehr vorteilhaft, weil sie doch fertiggekocht und nur angefeimt und gewürzt werden müssen. Ihre Bereitung erspart Zeit und Feuerung.

Morcheln sind ebenfalls vorhanden, und es ist nur daran zu erinnern, diese Pilze recht gründlich zu waschen, da in den vielen Falten und Faltchen oft kleine Würmchen vertriehen. Außerdem muß jede einzelne Morchel sorgfältig geprüft werden, ob sie auch ganz frisch ist. Ist sie das nicht, zeigt sich die kleinste angefaulte Stelle, so ist sie sofort zu beseitigen. Denn in diesen angefaulten Stellen entwickelt sich das gefährliche Pilzgift, das das ganze Gericht durchdringen kann und das Gesundheitsstörungen, oft solche schwerer Art, hervorruft. Nicht „ein Giftpilz“, der zwischen offbaren war, ist oft schuld gewesen an vorgekommenen Pilzvergiftungen, sondern der verdorbene Pilz. Auch ist anzuraten, die sauber gewaschenen, abgetropften Morcheln nicht nur mit kochendem Wasser zu brühen, sondern mit kaltem Wasser aufzustellen, ins Kochen kommen und 15–16 Minuten kochen zu lassen. Dann gießt man das Wasser fort und benutz es nicht etwa zu Suppen oder Sauce. Alle etwa schädlichen Teile der Pilze kochen sich so fort, und man kann dann die Bereitung des Gemüses vornehmen. Zu Spargeln

und Morcheln als Gemüse liebt man die Mischung oder die Verzierung mit Krebschwänzen als echtes Maigericht. Wenn vielfach auch gegen die alte Küchenweisheit, die die Krebse für die Monate ohne „x“ proklamiert, Einwendungen erhoben werden, vorläufig scheint man daran festzuhalten. Im übrigen werden Krebse während des ganzen Jahres für die feine Küche verwendet. Es handelt sich dabei um in Teichen (geschlossenen Gewässern) gezüchtete Krebse. Im Vorfrühling und Sommer kommen dann Fluss- und Bachkrebse als aus offenen Gewässern hinzu. Sie sind größer und sollen viel schmackhafter sein.

Während die Delikatessen des Winters, Austern und Kaviar, jetzt langsam verschwinden, kommen frische Hummern auf den Fisch- und Schalliermarkt. Noch immer kommen ihrer unzählige aus der Nordsee bei Helgoland, sie werden sofort verkauft, aber auch, bei größeren Fängen, in Bassins lebend erhalten, um später auf den Markt gebracht zu werden.

Vermischtes.

* Ein neuer Geigenbogen, der dem Künstler erlaubt, Akkorde von drei oder vier Tönen auf seinem Instrument hervorzurufen, ist von dem Geiger Berlowski erfunden worden; es handelt sich dabei nicht etwa um ein Arpeggieren, wie es bisher schon geübt wurde, sondern die Töne werden wirklich gleichzeitig hervorgebracht. Die Erfindung läßt jedoch befürchten, bemerkt dazu der Ménestrel, daß sie, wie viele andere derselben Art, zunächst nur die bedauerliche Wirkung haben könnte, den Charakter der Geige zu trüben und den Kompositionen, die für die Geige mit der klassischen Form des Bogens geschrieben sind, ihre Eleganz und ihren besonderen Reiz zu nehmen. Kann man sich z. B. die berühmte „Chaconne“ von Bach mit dem neuen Bogen gespielt vorstellen?

* Zwei Millionen Ehescheidungen in Amerika. Nicht weniger als zwei Millionen Ehescheidungen und somit vier Millionen geschiedene Personen — das ist nach einer interessanten statistischen Aufstellung von Munsey's „Magazine“ die Frucht der Scheidungsgeetze, die die Vereinigten Staaten 1867 einführten. Obgleich aus der früheren Zeit genaue statistische Angaben fehlen, genügt doch das Material der späteren Jahre vollaus, um eine geradezu erstaunliche Steigerung der Scheidungsziffern zu beweisen. Mit jedem Jahre nehmen in den Vereinigten Staaten die Ehescheidungen nicht nur absolut, sondern auch relativ zu. Um sich eine Vorstellung zu machen, wie groß die Folgen dieser Ehescheidungsmanie sind, hat die Zeitschrift ausgerechnet, daß die Menge der seit 1867 geschiedenen amerikanischen Ehepaare, wenn man sie in einer Reihe nebeneinander aufstellen könnte, eine Menschenlinie darstellen würde, die von New York bis Chicago oder — auf europäische Verhältnisse übertragen — von Rotterdam bis Rom reichen würde. Die Zahl der geschiedenen amerikanischen Eheleute ist größer als der Stand des französischen, des britischen und des japanischen Heeres zusammen.

kt. Woher die Neger ihre Uniformen beziehen. In Paris befindet sich in der Nähe des Marché du Temple ein Labyrinth von Straßen und Gäßchen, in dem der Mittelpunkt des Handels mit alten Kleidern zu suchen ist, der namentlich von russischen Juden betrieben wird. Einer der dortigen Läden führt in jedem Jahre viele hunderte von europäischen Uniformen nach den afrikanischen Kolonien und nach den Inseln Polynesiens aus und ist so das eigentliche Bekleidungsamt der schwarzen Vaterlandsverteidiger. Denn die Zeiten, wo sich der schwarze Krieger mit einem Ledenschurz und einem Gürtel aus Kotoslatern begnügte, sind vorüber, heute verlangt auch der Neger Uniformen, und zwar ausschließlich englische, deren schönes Rot, wie er glaubt, ausgezeichnet zu seiner Hautfarbe paßt. Der Besitzer dieses Geschäftes gibt Preislisten aus, die natürlich in Negersprachen abgefaßt sind, und daraus erfährt man, daß z. B. der rote Waffentrock eines Kavallerieoffiziers mit 6 Francs 25 bezahlt wird, wogegen ein gewöhnlicher Soldatenrock nur mit 2 Francs 10. Die rote Tunika der Gardeoffiziere ist 8 Francs 70 wert, der Kalpak 3 Francs 10. Weiße Gamaschen kosten 40 Centimes, Strümpfe 60 und Schuhe 90. Kürzlich, so erklärte der Händler einem Mitarbeiter des „Matin“, haben wir die verschiedenen Heere von Daiti bekleidet. Aber wenn sich nun diese verschiedenen Heere mit einander schlagen, wie unterscheiden sie dann bei der Uniformgleichheit den Freund vom Feind? Nun, sie helfen sich, wie unsere Armeen bei den großen Manövern. Außerordentlich groß ist die Nachfrage nach pelzgeschmückten Kalpak; denn trotz der afrikanischen Hitze schwärmen die Neger für diese Kopfbedeckung und nehmen um ihrerwillen ein Opfer auf sich, zu dem sich sonst nur europäische Modedamen verstehen. Auf die Frage, welche Veränderungen der Händler an den Uniformen vornehmen müßte, erwiderte er: Die Regierungen verlangen im allgemeinen nur, daß man die Nummer von den Uniformröcken abtrennt und manchmal auch die Schnüre beseitigt. Das ist namentlich bei Lieferungen für die Konjostämme notwendig, denn bei diesen ist das demokratische System dahin durchgeführt, daß alle Kämpfer von gleichem Rang, nämlich — Generale sind. In anderen Heeren, die verschiedene Grade haben, werden die Unterschiede durch Zahl und Größe der goldenen Treppen angegeben. In einem schwarzen Heere sind Rangabzeichen gar keinen Bestimmungen

unterworfen, nur eines darf nur der Oberbefehlshaber anlegen — das Monokel!

— Was kostet der Panzer eines Kriegsschiffs? Wie in anderen Ländern, so ist auch in England gegen die Abmoralität der Vorwurf erhoben worden, daß sie die Panzerplatten infolge des schließlichen offenen Wettbewerbs zu teuer bezahle. Nach einer amtlichen Veröffentlichung der Vereinigten Staaten kostet die Tonne Panzer heute in Nordamerika 364 Mark, während die englische Flotte 440 Mark für die Tonne bezahlt. Amerika erhält seinen Panzer also um 76 Mark bei der Tonne billiger. Das scheint auf den ersten Blick kein hoher Betrag zu sein, aber man darf, nach Ausgabe der „Technischen Monatshefte“, nicht vergessen, daß die Panzerung eines modernen Schlachtschiffs etwa 10 000 Tonnen wiegt, wofür die Vereinigten Staaten 3 640 000 Mark bezahlen, während England 760 000 Mark mehr, nämlich 4 400 000 Mark dafür ausgibt. Ob diese Bitten richtig sind, wird sich schwer ermitteln lassen, da über Größe und Stärke der Panzerung bei allen Marinen strengstes Stillschweigen beobachtet wird. Auf jeden Fall erscheint die Angabe, daß $\frac{1}{3}$ des Gesamtdeplacements eines Kriegsschiffs auf seinen Panzer entfällt, reichlich hoch gegriffen, selbst wenn man in Betracht zieht, daß man die Panzerung auf den neuen Schlachtschiffen dauernd verstärkt. Das vor zehn Jahren erbaute englische Linienschiff „King Edward“ trug jedenfalls bei 17 800 Tonnen Gesamtdeplacement nur 4175 Tonnen Panzer. Ueber deutsche Panzerpreise liegen keine Nachrichten vor.

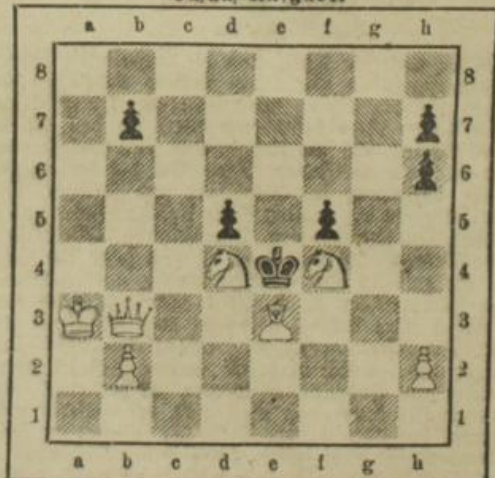
* Enterbt. „Nach meinem Tode werde ich mein Gehirn den Gelehrten und mein Geld für wohlthätige Stiftungen hinterlassen.“ „Werden dann aber die Gelehrten nicht das Testament anfechten?“

Büchertisch.

— Paul Heyse. Ein deutscher Lyriker. Von Erich Veget. (Dessés Volksbücherei Nr. 917/18.) Leipzig, Heyse & Becker Verlag. 110 S. Mit einem Bildnis. 40 Pf., geb. 80 Pf.

— Martha. Das neueste Heft der Musikzeitschrift „Musik für Alle“ bringt die beliebte und auf allen Bühnen heimische Oper „Martha“. Dieses Werk Friedrich von Flotows, das die ganze Fröhlichkeit seiner Melodie und die schier unerschöpfliche Erfindungsgabe des Meisters der Spieloper zeigt, wird sicherlich in jedem Hause willkommen sein. In leicht spielbarem Klaviersatz sind die bekanntesten Melodien in chronologischer Reihenfolge wiedergegeben. Auf die Ouvertüre folgen die Gesänge Rancus, „Von den edlen Kavaliere“ und der Lady „Muntre Nancy, über ihn“. Der zweite Teil bringt die Szene auf dem Mädchemarkt mit den Chorgesängen „Mädchen brav und treu“, „Wohlgemut, junges Blut“, und dem Quartett „Ohne Purpur, das laß ich gelten“. Im dritten Teil finden wir das bekannte Spinn-Quartett und die beiden dankbaren Lieder „Letzte Rose“ und „Schlaf wohl“. Es folgt die vadenbe Szene, in der Lionel von der Lady verleugnet wird, mit der ergreifenden Arie „Ach so fromm“ und dem Liebes Duett „Mag der Himmel euch vergeben“. Der letzte Abschnitt beginnt mit Plumkett's Gesang „Sitz dann ganz allein“ und „Oh, ich wüßte wohl schon eine“; den Abschluß des Heftes bildet der Chor „Hier die Buden, dort die Schänke“. Da den Noten ein erklärender Text beigegeben ist, der den ganzen Gang der Handlung schildert, ist das Heft zugleich ein wohlfeiler und praktischer Führer durch die Oper. (50 Bfg. Verlag Ullstein u. Co., Berlin SW. 68.)

Schach-Aufgabe.



Wei.

Weiß setzt mit dem dritten Zuge Matt.
Auflösung in nächster Nummer.

Auflösung des Bitatenträfels in voriger Nummer:
Wer nicht vorwärts geht, der kommt zurücke.