

Unterhaltungs-Beilage

des Wiesbadener Tagblatts

Nr. 36.

Dienstag, den 11. November.

1924.

Die Dame im Rollstuhl.

(I. Fortsetzung.)

Roman von Sven Elvén.

(Nachdruck verboten.)

Das Lob gab der Kleinen ihre gute Laune wieder. „Es ist im übrigen durchaus keine Kunst“, sagte sie, „sie ist wirklich süß, die kleine Amerikanerin, und wie schade ist es um sie! — Bei der erreichen Sie aber nichts“, fügte sie hinzu.

„Was heißt das? Was wollen Sie damit sagen?“

„Wenn Sie daran denken sollten, sie für sich zu gewinnen, so lassen Sie's nur schön bleiben. Sie ist bereits verlobt.“

„Ich habe durchaus nicht dergleichen Absichten“, erwiderte Krag. „Aber was Sie da sagen, interessiert mich sehr. Hat sie es Ihnen selbst erzählt?“

„Ja, gewiß. Und zwar ist sie schon seit drei Jahren verlobt. Denken Sie nur, seit drei Jahren, uhhh!“

„Mit einem Amerikaner?“

„Nein, sie ist selbst als Norwegerin geboren, und ihr Verlobter ist ein norwegischer Bauernbengel, der aber ein reicher Knopf sein muß.“

„Und warum ist der nicht mit ihr herübergekommen?“

Stella sah ihn ganz bestürzt an.

„Sie sind doch wirklich dumm“, sagte sie. „Wie soll er denn mit ihr herübergefahren kommen, wenn er in Norwegen wohnt. Sie sind seit drei Jahren verlobt, und während der ganzen Zeit war sie in Amerika und er auf dieser Seite des Ozeans. Ein schöner Zustand, wie?“

Diese Vorstellung belustigte sie. Sie schlug ein klingendes Lachen an und ließ die Finger über die Tasten laufen.

„Spielen Sie den Tortajabatanz!“ rief Krag aus.

Und sie tat es. Pauschte nun jemand, so schien man mitten im üben des Tortajabatanzes zu sein. Während sie spielte, zeichnete Krag etwas auf ein Blatt Papier. Dann erhob er sich von seinem Platz am Tisch und setzte sich neben Stella.

„Was zeichnen Sie da?“ fragte sie.

„Die Wohnungen hier.“

Er hatte von Frau Hages Haus eine flüchtige Skizze entworfen, aus der die Lage der verschiedenen Zimmer ersichtlich war. Der Detektiv hatte sich bereits vollkommen orientiert.

Er sah auf die Uhr. Nun konnte man die Übungsstunde für beendet halten. Er wollte gerade gehen, als Stella erklärte, daß sie am nächsten Tage keine Stunde nehmen könne.

„Ich gehe nämlich mit dem Amerikaner aus“, sagte sie.

„Mit welchem Amerikaner?“

„Mit Mr. Franklin. Finden Sie das nicht nett von ihm? Er hat mich zu einem Champagnerdiner in „Drottningen“ eingeladen. Kelly soll auch mitkommen.“

„Die gelähmte Kelly Anderson?“ fragte Krag. „Das wird ja ein wunderlicher Aufzug.“

„Ja, aber denken Sie, Mr. Franklin macht es zur Bedingung, daß sie mitkommt. Das ist ja auch gar nicht so schwierig. Sie braucht nur in einem Landauer zu sitzen anstatt in einem Rollstuhl. Und ein wenig Zerstreutheit ist ihr wahrlich zu gönnen.“

„Dazu wird Frau Habermann kaum ihre Zustimmung geben. Wann haben Sie das verabredet?“

„Vor einer kleinen Weile drinnen im Salon. Er bemerkte, daß ich mich Kelly eifrig widmete und da näherte er sich mir.“

Krag betrachtete Stella.

„Wenn ich mich doch auf Sie verlassen könnte“, murmelte er.

„Was täten Sie dann?“

„Dann böte ich Sie darum, die beiden Amerikaner für mich auszuforschen.“

„Du großer Gott, dann müßte ich mich ja beständig in ihrer Gesellschaft aufhalten.“

„So viel wie irgend möglich allerdings.“

„Aber wenn das die einzige Aufmerksamkeit bleibt, die sie mir erweisen?“

„Das brauchen Sie nicht zu befürchten“, meinte Krag. „Glauben Sie mir, Sie werden von dieser Seite noch sehr viele Einladungen erhalten, wenn Sie mit Kelly befreundet bleiben. Es wird zu einer ordentlichen Flut von Sekt und Blumen anwachsen. Geld haben sie genug.“

„Es freut mich wirklich, daß ich das von Ihnen höre, denn im übrigen sieht es hier recht öde aus.“

„Aber die Amerikaner werden Sie wahrscheinlich um Ihre Hilfe angehen, ebenso wie ich es tat.“

„Das ist ja eine interessante Geschichte.“

„Und die Wünsche der Amerikaner stimmen in merkwürdiger Weise mit den meinen überein“, fuhr Krag fort. „Sie werden es so einzurichten suchen, daß Sie und Kelly Anderson beständig beieinander sind.“

„Diese Miss Anderson scheint ja eine bedeutungsvolle Persönlichkeit zu sein“, bemerkte Stella. „Wer ist sie eigentlich? Vielleicht gar eine verkappte Prinzessin?“

„Das glaube ich nicht“, antwortete Krag. „Ich weiß noch nicht bestimmt, wer sie ist, aber ich werde es bald wissen. Sie müssen gute Miene zum bösen Spiel machen, alles tun, was die Amerikaner von Ihnen wünschen, der Kranken Gesellschaft leisten und dabei nie vergessen, beide Parteien zugleich zu beobachten, die Amerikaner sowohl wie Miss Kelly im Rollstuhl. Und ich muß alles erfahren, was sie treiben.“

„Weiter nichts?“ fragte Stella.

„Weiter nichts“, antwortete Krag.

„Das wäre ja eigentlich kein Kunststück, wohl aber eine spannende Sache. Und wozu der ganze Spaß?“

„Danach dürfen Sie nicht fragen.“

„Erfülle ich eine gute Tat mit dieser Komödie?“

„Das tun Sie“, antwortete Krag. „Und machen Sie Ihre Sache gut, so tragen Sie Ihr Teil dazu bei, ein Verbrechen zu verhindern.“

Dieses sagte Krag mit einem Nachdruck, der Stellas Erstaunen erregte.

„Das Spiel ist doch aber wohl nicht gefährlich?“ fragte sie.

„Solange ich in Ihrer Nähe bin, ist jede Gefahr ausgeschlossen.“

Krag gab ihr noch einige Maßregeln für ihr Verhalten den Amerikanern gegenüber, deren Verdacht sie

unter keinen Umständen wecken dürfe. Dann verabschiedete er sich von ihr und verließ ihr Zimmer, das Notenhäft unter dem Arm.

Im Korridor sah er keinen Menschen. Als er an Nelly Andersons zweitem Zimmer vorüberging, entdeckte er, daß das Schloß von ganz gewöhnlicher Art war, so daß es sich leicht mit einem Hauptschlüssel öffnen ließ.

Krag wartete einen Augenblick, und da niemand kam, zog er sein Schlüsselbund heraus und steckte lautlos den Hauptschlüssel in das Schlüsselloch. Leise drehte er ihn um und schlich hinein.

Er befand sich in einem einfachen Hotelzimmer, in dem größere und kleinere Koffer zerstreut auf dem Boden und den Möbelstücken umherstanden. Die Tür zu dem Nebenzimmer war durch blaue Portieren verhüllt.

Krag überrückte sich nicht. Erst lauschte er, ob jemand vielleicht doch sein Manöver bemerkt habe, da er aber kein verdächtiges Geräusch hörte, trat er näher.

Nun vernahm er aus dem angrenzenden Zimmer Stimmen, oder richtiger gesagt, nur eine Stimme, die von Frau Haberland, die wütend mit Nelly zankte. Dazwischen hörte er das Schluchzen des gelähmten Mädchens.

Krag beugte sich hinab und guckte durch das Schlüsselloch. Er sah den Rücken eines roten Sessels und über der Lehne Nelly Andersons Kopf. Frau Habermann hatte sie also aus dem Rollstuhl gehoben. Ab und zu glitt ein Schatten vorüber — Frau Habermann, die in lebhafter Erregung war.

Krag fing ein paar Worte auf.

„Anfangs wollte er nicht, aber es gelang mir bald, ihn zu überreden.“

„Du bedrohst ihn, meinst du“, unterbrach Nelly sie.

„Das ist ja ganz gleich“, antwortete Frau Habermann, „die Hauptsache ist, daß sich alles in schönster Ordnung befindet. Er kommt morgen. Aber wenn du dich dann nicht vernünftig benimmst, so muß...“

Krag sah zwar ihre Bewegung nicht, doch er bezweifelte nicht, daß sie eine Drohung ausdrückte.

Nun geschah aber etwas, was selbst Krag für einen Augenblick den Kopf verlieren ließ.

Nelly, die gelähmte Nelly Anderson, erhob sich allein, ohne Stütze aus ihrem Sessel und spazierte ruhig im Zimmer hin und her. Sie hinkte nicht einmal!

Zehntes Kapitel.

Die Verfolgung.

Asbjörn Krag's Überraschung war so groß, daß er sich fast verraten hätte.

Zwar hatte er an viele Lösungen dieser Komödie gedacht, die sich hier in der Pension abspielte, an eine solche aber kaum.

Sie ging durch das Zimmer, die bisher gelähmte Nelly Anderson, sie ging auf und ab ohne die geringsten Schwierigkeiten. Und ihre Wärterin, Frau Habermann schien sich absolut nicht darüber zu wundern.

Asbjörn Krag legte das Ohr an das Schlüsselloch und er hörte nun den folgenden Wortwechsel:

„Du kostest uns bereits mehrere Tausende“, das war Frau Habermanns Stimme, „gib uns das Geld zurück, so bist du uns los.“

„Nicht ich habe diese Komödie ausgedacht, sondern du und dein Mann. Ich halte es nicht länger aus, als Krüppel umhergeführt zu werden. Ich will es nicht mehr!“

Die andere antwortete nicht, doch Asbjörn Krag vernahm den Schall einer kräftigen Ohrfeige, gefolgt von Nellys lautem Schluchzen. Dann war alles still.

Krag guckte wieder durch das Schlüsselloch. Nun sah Nelly wie sonst in ihrem Rollstuhl. Sie war wieder die Gelähmte.

Krag wagte nicht länger an der Tür stehen zu bleiben. Es würde wahrscheinlich auch nicht mehr lohnen. Er schlich hinaus. Zum Glück war der Korridor nach wie vor leer.

Krag hatte aber auch gerade den letzten Augenblick abgepaßt. Kaum hatte er das Zimmer verlassen, als Frau Habermann durch Nellys andere Tür herausgeschürzt kam. Krag war nun wieder der trippelnde

alte Tanzlehrer. Frau Habermann aber beobachtete ihn scharf, als er vorüberging.

Krag hatte keine Zeit mehr gehabt, das Koffertzimmer zu verschließen, als er hinausging. Und nun wollte ein beklagenswertes Mißgeschick, daß die argwöhnische Frau Habermann im Vorübergehen an die Türklinke faßte und so entdeckte, daß die Tür nicht zugeschlossen war.

Fortsetzung folgt.

Hasenbraten.

Eine Küchenplauderei von Sub. D. Stiller.

Von sämtlichen Wildpretarten, die auf unzeren Tisch kommen, ist offenbar die beliebteste und noch immer billigste der köstlich duftende Braten zu dem Meister Lampe Rüden und Käse herab. Zumal der Rüden bildet mit einem kulinarischen artigen, saftigen Fleisch einen Lederbissen, dessen kulinarischen Wert so leicht niemand unterläßt wird. Halsrücken ist überdies so mühelos zu verdauen, daß selbst ein schwacher Magen damit fertig wird.

Wenn der übel beleumundete Sonntagstauer von seinem Ausflug in das gewachtete Revier auch nichts gar nichts heimzubringen vermag: einen Hasen liefert er darum doch bestimmt ab und wäre es auch nur einer den er beim Wildpretbändler erstanden hat.

Des Hasen Feinde aus dem Tierreich brauchen sich nicht erst der Notwendigkeit zu unterziehen, daß sie die ernaterte Beute noch mühsam herrichten für die Mahlaeit die sie einnehmen gedenken. Anders die Hausfrau die bestimmt ein Lied davon zu singen weiß zumal wenn sie nicht etwa den völlig abgehäuteten oder sogar gevidigten Braten kurawaen in die Küche geliefert bekommt demnach ihn nur noch in den Ofen zu schieben braucht. Es erscheint jedoch weit appetitlicher und dürfte daher stets vorauszusetzen sein, den Hasen im Sala zu erziehen und ihn darin etwa drei bis vier Tage hängen zu lassen: nur wenn aus diesem Wildpret Gerichte hergestellt werden sollen, bei denen jeder „Wildschma“ zu vermeiden ist wie bei Halsstuffer und Ragout, bleibt Meister Lampe höchstens einen Tag unaufgebrochen. Aber die Genügsamkeit in dieser Hinsicht wechselt sehr: beinahe jede Hausfrau handelt hier nach eigenem Gutdünken oder nach besonderer Anweisung. Es gibt eben Leute die den Wildschma sehr lieben andere wieder sind entschiedene Geener.

Nicht immer stand Meister Lampe was keine Verwertung in der Küche anecht, in so hoher Gunk der Sterblichkeit. Während des ganzen Mittelalters behauptete man, sein Fleisch verderbe die Säfte und erzeuge Melancholie. Der Hale genoh deshalb in jenen Zeiten wenig Ansehen und man schob ihn zumeist aus dem Grunde damit Wald und Feld nicht gar zu sehr unter seinen Verwüstungen zu leiden hatten. In den Küchenregistern fürstlicher Haushaltungen ist dieses Wildpret demgemäß damals ziemlich selten verzeichnet. Vielleicht verwertete man den Hasen auch deshalb nicht eben gern, weil er viel zu häufig angetroffen wurde. Dagegen wies er eine wesentliche Rolle in der Arzneikunde jener Tage. Niche, zu der man im Frühling gefangene Hals verbrannte, galt als vorzügliches Heilmittel gegen Schwindsucht und Magenkrebs, erkorene Niche und Haarausfall; ebenio benunte man sie gern zum Beken der Zähne. Halsblut stellte einen schönen Leini her und vertrieb Sommerprossen und Muttermäler. Aber dazu war nötig daß der Hale im März gefangen wurde und durch bloßen Schreck seinen Tod erlitten hatte. Noch höher vielleicht wurde Halsgalle geschätzt. Man heilte alle möglichen Augen- und Ohrenleiden damit und stökte sie ein bei Kopfschmerz und Ohnmachtsanfällen.

Das klassische Altertum wußte von solchen Quacksalbereten freilich nichts: ihm dünkte Meister Lampe gerade wie uns heutzutage am wertvollsten wenn er, schmackhaft zubereitet, dem Sterblichen eine trostreiche Gaumen- und Nasenweide abgab. Zur römischen Kaiserzeit lang man in der Siebenhügellstadt deswegen das Lob des Hals in allen Tonarten. Kartial, ein ebenso arroker Feinschmecker wie Spötter, behauptete, wie der Trutbahn unter dem Geflügel, so verdiene Meister Lanaohr unbedenklich den ersten Preis unter den Bierhülern. Daneben tauchte schon damals die Ansicht auf, daß kein Fleisch bei dem der davon esse, körperliche Vorzüge erzeuge. Kaiser Severus aut dessen Tafel Halsfleisch — zu den verschiedensten Gerichten verwendet — wenn möglich niemals fehlen durfte, soll nach dem Urteil der Zeitgenossen seine auffallende Schönheit hauptsächlich vieler kulinarischen Liebhaberei verdankt haben.

Der Vorgänge des Halsrückens wurde bereits oben angedacht. Halsfleisch, das man zu braten beabsichtigt, läßt man am besten einen Tag in laurer Milch liegen: — dadurch wird keine Würzbarkeit erhöht und ein pikanter Beisatzschma erzielt. Überhaupt will Meister Lampe bevor er zu eigenlichen Küchenzwecken verwendet wird sehr sorgfältig zubereitet sein. Die Saukrunde kann gar nicht oft genua geföhert werden, ebenso ist sie daraufhin zu unterziehen, ob vielleicht in die Fleischteile irgendein fremder Stoff eingedrungen ist. Ferner erfordert das Abhäuten einen gewissen Zeitaufwand oder zum mindesten doch die entsprechende Übung: der Volksmund behauptet ja daß der Hale nicht weniger als sieben Hünte trage. Zum Braten verende man nur gute Fette oder auch gute Butter, ebenso ist auch ein unablässiges Traufeln damit nötig wenn das Fleisch sich hüblig knubverbraunen und recht saftig werden soll. Die Planne mit dem

Braten soll auch niemals eher in den Ofen gegeben werden, bevor derselbe nicht hinreichend heiß geworden ist. Dadurch erzielt man daß der Saft in dem Fleischstück verbleibt, weil eben die plöckliche Hitze die Poren sofort und vollständig schließt. Eine vorzügliche Soße gewinnt man durch lauren Rahm, dem sehr eriolareich ein kleines Quantum Fleisch-extrakt beige mischt wird. All das zusammen muß noch einmal süchtig auf- und durchlöchen, dann ist sie hinreichend keimig und von prächtigstem Wohlgeschmack.

Gewürze jeder Art halten viele vom Salzenbraten fern, höchstens nehmen sie zu der Tomate ihre Zuzucht. In Fällen, wo laurer Rahm in bester Güte nicht zur Verfügung steht, ist jene sehr erwünscht. Die milde, würzige Säure, die dem Liebesapfel eigen, verträgt sich mit dem Wildpret ganz ausgezeichnet. Ebenso geben manche zu Salzenbraten arundänlich niemals Kompott oder Gemüse, und zwar aus dem Grunde, damit der feine, an sich schon gewissermaßen aromatische Wildgeschmack nicht durch ein solches Zuericht Einbuße erleiden soll. Sener Wildgeschmack rührt eben von der Kost her, die Meister Lampe während seines irdischen Daseins zu sich nahm — der Asung, die aus den so aromatischen Kräutern, mit denen Allmutter Natur ihm den Tisch deckte, bestanden hat. Der wirkliche Feinschmecker, der Weisse der Jungae, könnte die Beobachtung noch weiter fortsetzen. So munden ihm die sogenannten Waldbälen, denen die richtige Weidkost zu Gebote stand, um vieles Williger als etwa die Mitglieder der Familie Lampe, die sich nur auf dem von Menschenhand bebauten Felde tummeln durften. Die letzteren dünten ihm, verätschen mit jenen ersteren immer nur ein recht minderwertiger Bissen.

Der Gerichte, die man aus dem Hasen herstellen kann, gibt es eine ganze Menge. Vor allem steifern Teile, die sonst nicht anders zu verwerten sind, eine überaus schmackhafte Suppe. Man zerhackt und zerhackt sie, gibt Wurzelwerk dazu und läßt das Ganze solange kochen bis sich das Fleisch von den Knochen vollständig löst. Dann treibt man die Masse durch ein Haarsieb stellt eine Einbrenne her und gewinnt so eine Suppe, die sich auf jedem Tisch leben lassen kann. Eine Kräftigung mit Fleischextrakt ist immer zu empfehlen, geboten sogar in den Fällen wo etwa Meister Lampe durch unrichtige Behandlung schon Reizung zum Hautgouti bezundete. Der Fleischextrakt ist ein vorzügliches Mittel, um unlere Geruchs- und Geschmacksnerven mit einem Wildpret auszuföhnen und vielleicht besser als die Zuzuchtnahme zu scharfen Gewürzen wie Pfeffer und Majoran. Selbst Essig soll höchstens zu Hasen in Sülze oder Salzenpfeffer verwendet werden. Das erstere Gericht ist überaus schmackhaft, doch muß man dazu die saftigsten Teile also jene, aus denen sonst der Braten gewonnen wird wählen. Salzenpfeffer behebt schlechtweg darin daß man das sog. „Klein“, nämlich Kopf, Brust und Vorderläufe in Pfefferreich das „Junge“ genannt, in Essig weich dünstet und dann vermittelst einer leichten Weibschwime bindet. In manchen Gegenden ist man diesen Salzenpfeffer am liebsten nach Art des Schwarzlauers. Die Einbrenne darf in diesem Falle möglichst dunkel sein, und gebräunter Zucker erzeugt den bekannten lauer süßen Geschmack. Ebenso sind hier scharfe Gewürze beliebt, wie Zwiebel, Resten und ein Stückchen Naxer. Vor allem muß das beim Zertheilen abfließende Blut aufgefangen und dem kochenden Gericht beige mischt werden.

Salzenleber ist ein Vederbissen, doch muß sie möglichst ein- frische geschossenen Wild entnommen sein. Koteletten von Meister Lampe ist eine Verschwendung, deren man sich nur schuldig machen sollte, wenn dieses Wildpret in hinreichender Menge zur Verfügung steht. Aber daß sie ganz töflich schmecken ist eine Tatsache. Herz und Nieren mögen in den loeben geschilderten Dinstgerichten immerhin ihren Platz finden; dagegen halte man die Lunge lieber fern. Für den Fall daß man Hasen füllt sind selbstverständlich die Bauchlampen, die gewöhnlich fortgeschritten werden, beizubehalten, da sonst das Hüffel nicht in der Höhle verbleibt. Zur Füllung verwerfe man meistens Leber, Herz und Nieren; sie geben, sehr zerhackt und mit eben solchen Trüffeln untermenat, eine vorzügliche Farce. Belebt sind auch die Hasenfleischdacketen, die sowohl kalt als auch warm geessen werden. Hauptlache bleibt jedoch das Meister Lampe möglichst jung ist; das erkennt man an der Hautfarbe, die sich auf dem Kopfe bildet, wenn man die Vöfel auseinanderzieht. Ebenso läßt sich beim jungen Tier ein Vöfel leicht einreihen — ein Präparatmittel, mit welchem sich jedoch nicht jeder Händler so leicht einverhanden erklären dürfte. Der Volksmund will sich nun einmal mit unserem Langohr, wenn dieses bereits einiae Jahre auf dem Rücken hat, ganz und gar nicht befreunden; er behauptet vielmehr:

Wenn der Hase frisch und jung,
Ist ihn mit Begeisterung;
Ist er aber alt und alt,
Schmeckt er weder warm noch kalt."

Der Führer Danko.

Eine Legende von Maxim Gorki.

Es lebten einst auf Erden Menschen in tragendem Lande. Dichte Wälder umgaben ihr Lager von drei Seiten, und an der vierten breitete sich die Steppe aus. Das waren Iuktae, lähne Menschen, die keine großen Ansprüche ans Leben stellten. Möglich, daß es Jäger waren. Dann kam für sie plötzlich eine bittere Zeit; es erschienen andere Stämme und jagten sie in die Tiefe des Urwaldes. Dort

gab es Moräste, Sumpfe. Der Wald war so dicht, daß man ihn kaum durchschreiten konnte. Wenn die Sonnenstrahlen auf die Sumpfe fielen, so entstanden giftige Dünste, und die Menschen gingen einer nach dem anderen zugrunde. Da begannen die Frauen und die Kinder zu weinen, die Väter wurden nachdenklich. Man mußte so rasch als möglich diesen Wald verlassen, und dazu gab es zwei Möglichkeiten: man ging entweder den einen Weg zurück — aber dort standen mächtige Feinde, oder ging den anderen Weg vorwärts — aber dort standen die Nienbäume mit ihren mächtigen Wurzeln. Diese Bäume standen stumm, lächelnd, und es schien, daß sie einen eisernen Ring bildeten, der diese Menschen, die an die Freiheit der Steppe gewöhnt waren, zerdrücken wollte. Und noch furchtbarer war es, wenn der Wald rauschte — so lang er ein Totenlied den Menschen, die vor ihren Feinden gestühtet waren. Das waren harte Leute, feste Naturen, sie konnten in den Todestampf mit ihnen treten, die sie besiegt hatten, aber sie durften nicht in diesen Kämpfen untergeben, denn dann würden ihre Sitten, ihre Gebräuche und ihr Stamm auf immer verschwinden. Und deshalb lagen sie in den dunklen Nächten im Schein der Lagerfeuer und dachten nach. . . . Weder die Arbeit noch Frauen mochten das Herz eines Menschen so müde wie traurige Gedanken. Und die Menschen wurden vom arigen Nachdenken schwach. Die Angst wurde unter ihnen geboren und festete ihre starken Hände. Die Klagen über das Schicksal, das sie betroffen hatte, wurden immer lauter. Man wollte schon zum Feinde gehen und sich als Opfer für die Freiheit bringen, als Danko erwachte und den Stamm allein rettete. Danko war jung, lähn, mutig. Er lagte zu seinen Kameraden: „Brüder! Durch das Nachdenken werden wir nicht den Stein aus dem Wege räumen. Wer nichts unternimmt, der erreicht auch nichts. Wozu unlere Kräfte weidlos verlieren. Steht auf, gehen wir vorwärts in den Wald und wenn wir hindurchgehen — der Wald wird auch sein Ende haben —, dann werden wir ein besseres Land leben. Also — vorwärts!“

Alle schauten ihn an und konstatierten, daß er der Beste unter ihnen sei, denn in seinen Augen leuchteten Kraft, Energie und Selbstbewußtsein.

„Führe uns! Vorwärts!“ riefen sie.

Und er führte sie. Sie folgten ihm, denn sie glaubten an ihn. Jeden Augenblick verlangten Menschen im Sumpf, man mußte sich zwischen den Bäumen durchschlagen, jeder Schritt nach vorwärts kostete Schweiß und Blut. Sie gingen vorwärts. Der Wald wurde immer dichter, die Kräfte begannen abzunehmen, da begannen sie zu murren. Aber Danko ging vorwärts, und sein Blick war klar und hell. . . . Aber einst brach ein Gewitter los, da wurde es im Walde ganz finster, wie in der Nacht. Die kleinen Menschen gingen unter den großen Bäumen unter Donner und Blitz. Es war ein schwerer, mühevoller, dorniger Weg, und die Menschen verloren die Geduld, den Mut, und ihre ganze Mut richtete sich gegen Danko, ihren Führer. Sie blieben stehen, müde, empört, böse, und riefen Danko zu:

„Du bist ein schlechter Mensch! Du hast uns irregeführt, wir brechen vor Müdigkeit zusammen! Wir werden dich töten!“

Und Danko antwortete der erregten Menge: „Brüder! Ihr habt mir gesagt: „Führe uns!“ und ich habe euch geführt! Und ihr? Was habt ihr getan? Ihr singet nur und hattet nicht die Kraft, das Vertrauen in euren Führer zu wahren. Ihr singet wie eine Herde Schafe.“

Diese Worte empörten das Volk und viele riefen: „Du mußt sterben!“

Danko schaute sie an; die Menschen, für die er seine ganze Energie aufs Spiel setzte, waren wild geworden wie Bestien. Auf ihren Gesichtern las er, daß er von ihnen keine Gnade erwarten konnte. Er liebte jene Menschen und befrüchte, daß sie ohne ihn zugrunde gehen würden. Und da tauchte in keinem Herzen der Wunsch auf, sie zu retten, und seine Augen begannen wieder zu leuchten. Und als die Menschen das sahen, da glaubten sie, daß er empört sei; sie dachten, daß er mit ihnen kämpfen würde, sie umringten ihn, damit sie ihn besser erschaffen und töten könnten. Danko aber erriet ihre Gedanken und sein Herz entbrannte noch mehr.

„Was soll ich für diese Menschen tun?“ rief er laut. Und plötzlich zerriß er mit den Händen seine Brust, riß sein Herz aus und hob es über seinen Kopf. Das Herz glühte hell wie die Sonne, und der ganze Wald wurde von dieser Bräde der Liebe beleuchtet. Vor seiner Helligkeit verschwand die Dunkelheit.

„Vorwärts!“ rief Danko und stürzte voran, sein braun- des Herz hochhaltend. Und sie folgten ihm. Da begann der Wald erstaunt zu brausen, aber der Lärm wurde durch das Laufen der Menschen überdönt. Danko ging voran, sein Herz glühte. . . . Und plötzlich verschwand der Wald, und alle Menschen standen in einem Sonnenmeer und in reiner Luft. Das Gewitter war hinter ihnen im Walde geblieben, vor ihnen glänzte die Steppe, im grünen Gras glitzerten die Regentropfen, und in der Ferne sah man die Wellen eines breiten Flusses. Es war vor Sonnenuntergang, und der Fluß war so rot beleuchtet wie das Blut, das aus der Brust Dankos floss. . . . Der sterbende Danko warf einen Blick auf die Steppe, und dann brach er auf dem Boden des freien Landes zusammen. Die erregten, freudigen Menschen bemerkten seinen Tod nicht, nur einer sah es und trat mit leinem Fuße auf das stolze Herz. Da fiel es auseinander, zerbröckelte noch einmal auf und verschwand dann. . . . Und seit dieser Zeit gewahrten die Menschen in der Steppe das Aufleuchten von Funken vor jedem Gewitter.



Zeitgemäße Geselligkeit.

Der Krieg und seine Folgezeit mit ihrer sozialen Umwälzung haben den meisten unter uns die Möglichkeit angenommen, Geselligkeit in den verschiedensten Formen zu pflegen. Den beruflich notwendigen „Abfütterungen“ der Vorratsjahre ist gewiß keine Träne nachzuweinen und auch die in manchen Kreisen vergangener Zeit periodisch wiederkehrenden teuren „Einladungen“ sind abgelebte Sitten. Aber es gab auch damals schon Menschen, denen der Kontakt mit gleichgestimmten Seelen, ein anregender Meinungs- und Austausch, eine Stunde geistvoller Unterhaltung oder angenehmer Plauderei ein tiefes Bedürfnis ihrer gesunden Veranlagung war. Sie dürfen und sollen nicht auf Geselligkeit verzichten. Brauchen sich nicht um manche schöne und anregende Stunde ärmer zu machen und die so wertvollen Beziehungen von Mensch zu Mensch verlieren. Trotz der Hast und Saub dieser schweren Tage mit ihren Anforderungen an Zeit und Nervenkraft können sie Geselligkeit pflegen; sie müssen nur andere Wege gehen, alte Formen des freundschaftlichen Verkehrs neu beleben. Fort mit allen Einladungen, Verabredungen, die zeitraubend und dabei unzeitgemäß sind. Fort auch mit den Besuchen bei Gelegenheiten, die oft dem anderen Teile durchaus unangelegen kommen. Nichten wir uns einen Abend, einen Nachmittag im Monat ein, an dem wir offenes Haus haben für alle Freunde und gute Bekannte, mit denen wir und die mit uns ein paar Stunden verbringen möchten. Keine Vorbereitungen, Verabredungen sind dazu nötig. Jeder weiß, daß er kommen und gehen kann, wann er Zeit und Lust hat, daß er keine Umstände macht und sich zu nichts verpflichtet. Eine Tasse Tee mag gereicht werden, ein paar Kuchen, eine Schüssel Salat oder ein paar Schnittchen, eine süße Speise, zwanglos an kleinen Tischen, in Ecken beim Schein einer Stehlampe. Diese leicht zu bietenden Erfrischungen sind unauffällige, unzerstörliche Gastlichkeit zu einer angenehmen Form der Geselligkeit, die keinen der Teilnehmer belastet und verpflichtet. Und alles das löst alle Bindungen zu jener Geselligkeit und inneren Freiheit, die nur das volle Zusammenleben eines Verkehrs umgeben kann.

Die Mäntel.

Von Gertrud Köbner.

Wenn man vor ein paar Jahren von Mänteln sprach, hatten die Frauen die natürliche Geste des sich Einhüllens in ein gerades, weites Stück Stoff, das die feine Silhouette zur besten Geltung brachte.

Auch heute werden die geraden Mäntel noch so beachtet, daß die Schneider sich nicht dazu haben entschließen können, sie vollkommen von der Bildfläche des Modeterrains verschwinden zu lassen. Aber wie haben sie sich verändert und wie elegant sind sie geworden!

Sobald man keine Hilfe bei den Stickereien sucht, tragen die Mäntel viel Phantasie zur Schau. Der ganze untere Teil ist mit breiten Motiven geschmückt, Motiven, die aus Samt, aus Wusch, aus Ottomanen in Form von Spitzen, Blumenkernen usw. ausgeschnitten werden.

Man hat im Sommer den Kretonnemänteln einen solchen Erfolg bereitet, daß die Idee auch für den Winter wieder aufgenommen wurde. Wenn man nicht ganz genau hinsieht, glaubt man Leinenblumen sich in den Samt schmiegen zu sehen, während sie in Wirklichkeit aus Damast geschnitten sind.

Wenn die geraden Mäntel nun auch noch Interesse bieten, ist doch zu erwarten, daß die Frauen durch neuere Formen in Verlockung geführt werden.

So sehen wir unter den kühnsten den Muskietiermantel, der auf die kommende Mode, wie es scheint, einen entscheidenden Einfluß haben soll.

Er ist aus Wolle, aus Seide oder aus Samt, wird von oben bis unten zugeknöpft und bildet am Halse eine Art Kravatte, die fast immer von einer Hermelinauflage geschlossen wird.

Oft setzt der Muskietiermantel auch einen oder mehrere Pelzinnenkragen, die mit Pelzwerk umrandet sind. An sie muß sich das Auge natürlich erst gewöhnen, besonders auch daran, daß man zu höher gerufften Taillen überzugehen gewillt ist. Es ist das ein Problem, das sehr schwer zu lösen sein wird. Aber Kostüme und manche weniger elegante Straßenmäntel zeigen doch schon die etwas höhere Taille durch einen einsigen, auf der Brust befindlichen Knopf an, der eine Art fest gearbeiteten Überrock zeigt. Der schmalere Kragen und die kleineren Aufschläge sind in demselben Stil gehalten, aber es ist das doch ein Schnitt, der nur für etwas trockene, wollene Modelle paßt.

Auf jeden Fall wird der Futtermantel sehr viel weniger getragen.

Die Frauen werden vielleicht den Einwand erheben, daß

die Männerpaletots, die sie augenblicklich tragen ohne jeden Schmuck und ohne irgend einen geschulten Schnitt sind! Woan denn aber eine Mode analysieren, für die alle Welt schwärmt und von der die meisten Damen — wenigstens noch im Augenblick — restlos begeistert sind?!

Humor bei Eheleuten.

Den Grund für so manche unglückliche Ehe findet ein englischer Beobachter Derel Faulner darin, daß ein humorvoller Mann mit einer humorlosen Frau zusammengekommen ist. Der Sinn für einen guten Wit, die Freude an einem befreienden Lachen ist ja unter dem weiblichen Geschlecht weit weniger verbreitet als unter dem männlichen, und es gibt kein traurigeres Schicksal für einen die Komik des Lebens erkennenden Ehemann, als bei seiner Lebensgefährtin nicht das geringste Verständnis für diese so erquickliche Auffassung der Welt zu finden. „Es gibt so viele Eigenschaften, die wichtiger erscheinen als der Sinn für Humor“, schreibt der Verfasser, „und doch ist in sehr vielen Ehen das, was am meisten mangelt, ein troches Gelächter, das von beiden Teilen aus vollem Herzen angestimmt wird. Man kann sagen, daß das Glück und die Sonnigkeit einer Ehe gar sehr oft durch dieses Schicksal im Humor bedingt wird. Die Frau aber fühlt sich nicht selten von einem derben Spah, den der Mann macht, verlezt; sie geht nicht auf seine lustigen Anspielungen ein; sie spielt die Beleidigte, wenn er sich einen gutmütigen Scherz mit ihr erlaubt, und dann zieht sich der Mann, dessen humoristische Aufwallung so harmlos und gutmütig war, verwundert zurück, weil er gar nicht begreifen kann, daß seine Frau ihn nicht versteht. Er wird selbst mürrisch, verliert die gute Laune, weil er keine Gelegenheit hat, sie auszuüben, und die erste Verittimmung in der Ehe ist da, die sich rasch verstärkt. Ein Ehepaar, das alle Enttäuschungen, die niemandem erspart bleiben, mit einem herzlichen Lachen überwindet, ist gegen die Schatten einer unglücklichen Ehe gewehrt und wird sich immer den Sonnenschein am Ehebimmel bewahren. Dieses Geheimnis des heghaften Humors in der Ehe wurde mir kürzlich von einer reisenden jungen Frau enthüllt, die vor zehn Jahren einen unansehnlichen Mann heiratete. Man prophezeite eine baldige Scheidung, aber sie leben heute glücklich denn je, und warum? Die Frau sagte es mit den Worten: „Mein Mann und ich lachen zusammen über den großen Wit: Leben!“

Die praktische Hausfrau.

Kartoffeln richtig und haltbar für den Winter zu lagern. Der Kartoffelkeller muß trocken, sauber und dunkel sein. Am besten lagert man die Kartoffeln (im Mittelteil der Stadtwohnung) in große Kisten, der Trockenheit halber. Diese natürlich offenen — Kisten sollen auf Holzeisen oder vier flachen Ziegelsteinen stehen, damit Luft unter die Behälter kommen kann. An schönen Herbsttagen und frostfreien Wintertagen öffne man das Kellerfenster und lerne für frische Luft. Nachts bleiben die Kellerluken ständig geschlossen und werden im frosthaften Winter mit Stroh dicht verkleidet.

Eingelegte Gurken, Sauerkraut, Bohnen, Pflaumen kommen für den Wintervorrat am besten in tadellos feite, ausgeschwefelte Fässer oder in grobe Steintöpfe. (Ebenfalls vorher mit einem Schwefelsaden ausschweifeln.) Fest verschlossen kommen diese Behälter auf den Boden des Kellers, entweder auf eine niedrige angebrachte Leiste oder auf ein Brett, das auf einigen Backsteinen ruht, damit Luft unter den Fässern oder Steintöpfen durchstreichen kann. Die Deckel der Gefäße müssen tadellos schließen und eventuell mit schweren Steinen belastet werden. Beim Herausnehmen des Inhalts ist größte Sauberkeit und Sorgsamkeit selbstverständlich, sonst schlägt der Vorrat um und verdirbt.

Nägel der Hände bei Hausarbeitsarbeiten zu schonen. Gebildete Frauen müssen jetzt oft grobe Hausarbeit machen, die den Nägeln der Hände durchaus unangenehm ist. Hausfrauen, Hausdächter, Gärtnerinnen usw. können ihre Nägel gut schützen, desinfizieren und erhalten, wenn sie vor Beginn der Arbeit die Fingernägel in ein Stück milde Seife — a. B. Mandelseife — schlagen. Der Nagelrand hüllt sich sofort mit der weichen Seife, Staub, Schmutz, Alche usw. können nicht eindringen und die Seife löst sich beim Waschen der Hände nach der groben Arbeit sofort wieder auf.

Um Glut in Zimmeröfen bis zum nächsten Morgen zu erhalten, lege man abends 2 bis 3 in doppelter, ganz durchfeuchtetes Zeitungspapier fest eingeschlossene Bricketts auf die letzte Glut der Ofen. Dann schraube man den Ofen fest zu. Am nächsten Morgen hat man genügend Glut, um sofort nachlegen zu können.