

Die Novelle.

Humoreske von Balduin Grolle.

„Büchlich wie immer! Seien Sie mir gegrüßt, Fräulein Marie. Schlag zehn Uhr, — das heiße ich Pflichtgefühl!“

„Aber, Herr Reinhold, so war es ja abgemacht!“

„Ach, du lieber Gott! Es wird gar vieles im Leben abgemacht, und dann — aber Sie erlauben, daß ich beim Ablegen ein wenig behilflich bin. Diese großen Hüte — nein, wirklich! Es ist doch etwas sehr hübsches. Wie Sie das kleidet. Und doch — wenn Sie ihn abgenommen haben, sind Sie noch schöner, noch viel, viel schöner.“

„Aber, Herr Reinhold!“

„Sie müssen nicht gleich so erröthen, Fräulein Marie. Ich werde doch noch sagen dürfen, daß Sie das reizendste —“

„Herr Reinhold, davon steht nichts in unseren Abmachungen.“

„Ich weiß. Das haben Sie nicht vertragsmäßig; ich thue es aus gutem Herzen — daß Sie das reizendste Menschenkind auf Gottes Erdboden sind.“

„Ich glaube, wir können anfangen, Herr Reinhold.“

„So drängeln Sie doch nicht so! Die Schreibmaschine wird Ihnen nicht davonlaufen!“

„Aber wir müssen doch arbeiten!“

„Ach ja, wir müssen arbeiten! Aber was dichten wir heute?“

„Na, wie soll ich das wissen?“

„Dann helfen wir heute das Dichten also ein?“

„Kind Gottes, wie stellen Sie sich das eigentlich vor?! Den Luxus können wir uns nicht gestatten. Wir sind Handwerker.“

„Aber — wenn einer nicht in der Stimmung ist —“

„— oder ihm nichts einfällt!“

„— oder ihm nichts einfällt, dann sind doch noch immer andere da!“

„Sie wissen,“ tröstete die Hofrätin sofort, „daß, wenn eine Frau einem Manne, wie Sie es sind, erklärt, daß er ihr gar nicht gefalle, sie es eigentlich doch — wie soll ich nur sagen? — So helfen Sie mir doch, Herr —“

„Jetzt müssen Sie mir helfen, Fräulein Marie? Wie sollen wir den Menschen trösten?“

„Da Sie doch von sich erzählen, nennen wir ihn ruhig Reinhold.“

„Das geht nicht. Man kann sich doch nicht so hinausstellen, förmlich entblößen vor den Leuten. Sagen wir also in Gottesnamen Reinhold. Haben Sie Reinhold? Schön; also: — Sie es eigentlich doch etwas anders gemeint hat, half Reinhold bereitwillig aus. Ich nehme das zur angenehmen Kenntnis als den rührenden Ausdruck einer echt freundschaftlichen Theilnahme.“

„Sehen Sie, wie schön Sie das ausdrücken im Stände sind! So meinte ich es wirklich. Ich glaube, Sie strengen sich zu sehr an in Ihrem Verufe.“

„Ich glaube selbst, daß ich ein wenig überarbeitet bin. Ich schreibe unerlaubt viel. Das thut nicht gut.“

„Da muß man eben für eine Weile ausspannen.“

„Habe ich auch schon versucht; es nützt nichts.“

„Dann, lieber Freund, muß man sich auf andere Weise zu helfen trachten.“

„Zum Beispiel?“

„Ich denke mir, daß es nicht die geistige Arbeit ist, die so ruhmlos wirkt, sondern die damit verbundenen körperlichen Unzulänglichkeiten, das gebühte Sitzen tagaus tagein und jahraus jahrein und dabei die ewige mühselige Inanspruchnahme der Augen.“

„Das ist nun einmal nicht zu vermeiden.“

„Es käme auf einen Versuch an. Kaufen Sie sich doch eine Schreibmaschine. Mit einer solchen brauchen Sie nur die halbe Arbeitszeit, Sie können aufrecht sitzen und es giebt keinerlei Anstrengung für die Augen.“

„Habe ich auch schon versucht, Gnädigste. Eine ausgezeichnete Schreibmaschine steht in meinem Arbeitszimmer. Für Briefe langt es gerade noch, aber dichten kann man damit nicht.“

„Dann gäbe es noch ein Mittel. Nehmen Sie sich ein Fräulein auf und diktieren Sie der in die Maschine. Ich würde Ihnen sogar eine junge Dame, die ausgezeichnet schreibt, mit stenographischer Geschwindigkeit. Sie ist aus gutem Haus, aber halt leider gar nicht hübsch.“

„Gar nicht hübsch! Haben Sie das, Fräulein Marie?“

„Steht schon, Herr Reinhold.“

„Das ist sehr wichtig! Also weiter.“

in ihrer königlichen Glorie, betört mit dem leuchtenden Diadem ihres Goldhaars, wie in den braunen Kinderaugen die Glanzlichter spielen und der süße Mund lächelt, da war er von Haus aus ein verlorener Mann.“

„Aber, Herr Reinhold!“

„Ruhig, Schreibmaschine! — Das köstliche Wunderwerk einer duftigen Pointe-Bluse schmiegte sich um die jugendliche Büste, deren schwellende, knospende Formen jeden Bildhauer —“

„Nein, Herr Reinhold, das schreibe ich nicht. Uebrigens hatte ich damals die schottische Bluse an!“

„Das ist mir ganz egal! Wir schreiben jetzt keinen historischen Roman, und überhaupt kann mir die ganze historische Genauigkeit gestohlen werden! Heute haben Sie die Spitzenbluse an, und es ist mein Recht, die für noch verführerischer zu halten, als die schottische. Und was heißt denn nun das wieder, daß Sie gerade die wichtigsten und die schönsten Stellen nicht schreiben wollen! Halten Sie es auch schon für unmoralisch, wenn eine Dame einen Bufen hat?“

„Ich bin schon still, Herr Reinhold.“

„Jetzt wieder ganz getnickte Lilie, — und da soll ein Mensch ruhig dichten! Aber wir müssen zum Schluß kommen.“

„In all der Zeit hatte ich ein Gedanke nicht losgelassen: Wie war die Hofrätin nur auf jene verrückte Idee verfallen — nicht hübsch! Nach mehrmonatlichem Nachdenken hatte er auch das herausgebracht. Denn Reinhold ist nicht nur ein hervorragender Novellist, sondern auch ein tiefer Denker und ein großer Psycholog.“

Die Hofrätin ist in Wahrheit eine sehr kluge Frau und hat nebenbei die Passion, Leute, denen sie wohl will, glücklich zu machen. Der Dichter, ihr Freund, sollte unter den Panstöffel, und das Töchterlein ihrer Freundin, ein unbeschreiblich reizvolles Menschenkind, unter die Haube gebracht werden. Hätte sie die Schönheit von vornherein nach Verdienst gepriesen, so wäre der Quertopf vielleicht in die Opposition getrieben worden. Sie wählte also den sichereren Weg der Lieberumpelung, der denkbar angenehmsten Enttäuschung. Das Kunststück gelang vollkommen. Die Dinge entwickelten sich so, wie sie sich entwickeln mußten. Und nun ist der schicksalsschwere Augenblick da, wo ein armer sündiger Mensch vor der Pforte steht und bangend anklopft, ob sie ihm aufgethan wird, auf daß er Erlösung und Seligkeit finde. Marie, habe Erbarmen, sei gnädig mit ihm! Er liebt dich unaußsprechlich, Sage ein Wort. Er bittet dich, sein angebetetes Weib, sein lieber, treuer Kamerad für's Leben zu werden. Willst du, kannst du ihm gut sein, ihn ein wenig lieb haben? Marie, sei gut, ein Wort, eine Antwort!“

„Herr Reinhold, — sie steht schon da.“

„Wo?“

„Hier!“

„Laf sehen! Ja, wahrhaftig!“

„Herr Reinhold — Richard, — Richard — ich erstick!“

„Das thut nichts. Die Hauptsache ist, daß man sich lieb hat. Uebrigens — ein Auf — daran ist noch keine gestorben. Saag es noch einmal. Hast du mich lieb?“

„Ja, Richard, ich liebe dich!“

„Herr Reinhold, — sie steht schon da.“

der vermisch hineinlaffen; hernach verstopft das Loch mit feinsten Erden und setzt den Topf wieder über's Feuer solange bis alles verzehrt und die Erde zu Pulver geworden ist; diese nehmet und stoßet sie in einem hölzernen Mörser und bewahrt sie an einem trocknen Ort, auch dessen folgender Magen zu bedienen: Reibet das Zahnfleisch des verdorbenen oder schmerzhaften Zahns, so wird in einem Augenblick dasselbe das Fleisch des Zahnfleisches abgeben, ja auch den Zahn des Kiefers und also werdet ihr ihn können leichtlich und ohne Schmerzen heraus nehmen.“

„Aber, Herr Reinhold!“

„Ruhig, Schreibmaschine! — Das köstliche Wunderwerk einer duftigen Pointe-Bluse schmiegte sich um die jugendliche Büste, deren schwellende, knospende Formen jeden Bildhauer —“

„Nein, Herr Reinhold, das schreibe ich nicht. Uebrigens hatte ich damals die schottische Bluse an!“

„Das ist mir ganz egal! Wir schreiben jetzt keinen historischen Roman, und überhaupt kann mir die ganze historische Genauigkeit gestohlen werden! Heute haben Sie die Spitzenbluse an, und es ist mein Recht, die für noch verführerischer zu halten, als die schottische. Und was heißt denn nun das wieder, daß Sie gerade die wichtigsten und die schönsten Stellen nicht schreiben wollen! Halten Sie es auch schon für unmoralisch, wenn eine Dame einen Bufen hat?“

„Ich bin schon still, Herr Reinhold.“

„Jetzt wieder ganz getnickte Lilie, — und da soll ein Mensch ruhig dichten! Aber wir müssen zum Schluß kommen.“

„In all der Zeit hatte ich ein Gedanke nicht losgelassen: Wie war die Hofrätin nur auf jene verrückte Idee verfallen — nicht hübsch! Nach mehrmonatlichem Nachdenken hatte er auch das herausgebracht. Denn Reinhold ist nicht nur ein hervorragender Novellist, sondern auch ein tiefer Denker und ein großer Psycholog.“

Die Hofrätin ist in Wahrheit eine sehr kluge Frau und hat nebenbei die Passion, Leute, denen sie wohl will, glücklich zu machen. Der Dichter, ihr Freund, sollte unter den Panstöffel, und das Töchterlein ihrer Freundin, ein unbeschreiblich reizvolles Menschenkind, unter die Haube gebracht werden. Hätte sie die Schönheit von vornherein nach Verdienst gepriesen, so wäre der Quertopf vielleicht in die Opposition getrieben worden. Sie wählte also den sichereren Weg der Lieberumpelung, der denkbar angenehmsten Enttäuschung. Das Kunststück gelang vollkommen. Die Dinge entwickelten sich so, wie sie sich entwickeln mußten. Und nun ist der schicksalsschwere Augenblick da, wo ein armer sündiger Mensch vor der Pforte steht und bangend anklopft, ob sie ihm aufgethan wird, auf daß er Erlösung und Seligkeit finde. Marie, habe Erbarmen, sei gnädig mit ihm! Er liebt dich unaußsprechlich, Sage ein Wort. Er bittet dich, sein angebetetes Weib, sein lieber, treuer Kamerad für's Leben zu werden. Willst du, kannst du ihm gut sein, ihn ein wenig lieb haben? Marie, sei gut, ein Wort, eine Antwort!“

„Herr Reinhold, — sie steht schon da.“

„Wo?“

„Hier!“

„Laf sehen! Ja, wahrhaftig!“

„Herr Reinhold — Richard, — Richard — ich erstick!“

„Das thut nichts. Die Hauptsache ist, daß man sich lieb hat. Uebrigens — ein Auf — daran ist noch keine gestorben. Saag es noch einmal. Hast du mich lieb?“

„Ja, Richard, ich liebe dich!“

„Herr Reinhold, — sie steht schon da.“

Frauenzettel.

Die werden kommen, die blauen Tage.

Von Angelika von Hörmann.

Sie werden kommen, die blauen Tage, Mit ruhig heitrem Sonnenschein, Wenn drauß' im Felde stehn die Farben

Und mit des Spätherbsts bunten Farben Sich Birke schmückt und Buchenhain.

Sie werden kommen, die blauen Tage, Doch ach, nicht mehr die Sommernacht, Die Nachigall — im Busch verborgen, Das salte Grün der frischen Morgen

Rach tobender Gewitterflucht.

Das Glück, die Juwend sind Geschwister, Kein Nachspruch trennt das holde Paar;

Was auch der schöne Herbst beschieden, Das Herz wird nächtlich — kühler Freuden

Nur weht um das bereifte Haar.

Bernünftige Mutter und strebsame Töchter.

Sobald das junge Mädchen den Kinderstube verlassen ist, erhält ihre Stellung in der Familie eine größere Bedeutung, zugleich tritt aber auch die Berufsfrage an sie heran;

eine sehr ernste Frage, die wohl leichter zu beantworten wäre, wenn die Eltern voraussehen könnten, welche Stellung und was für Anforderungen die Zukunft an ihre Tochter stellt.

Nicht selten kommt es vor, daß ein im Reichtum erzogenes Mädchen in die erste Lage verlegt wird, für ihren eigenen Unterhalt schaffen zu müssen, und häufig wird ein in bescheidenen Verhältnissen erzogenes Mädchen auf die Höhe des Glanzes gehoben.

Wie das Schicksal des jungen Mädchens nun auch bestimmt werden mag; ob sie berufen ist, als Gattin und Mutter einem Haushalt vorzustehen, oder auch nur ihre Kräfte und Kenntnisse im Dienste der Liebe an Krankenenden, als Lehrerin, Erziehlerin etc. zu vertreten, die Ausbildung zu häuslicher Thätigkeit darf nicht vernachlässigt werden. Es ist allerdings ein großer Segen, daß den Mädchen ein weitgehender Wirkungskreis eröffnet wurde und daß ihre heutige Ausbildung ihnen das Erreichen mancher bisher nur den Männern zugewandenen Berufes ermöglicht. Wie hoch aber auch dieser Fortschritt zu schätzen ist, er wird gefährlich, sobald er einseitig seine Richtung verfolgt und andere Interessen von oben so hoher, ja noch höherer Wichtigkeit beeinträchtigt.

Der edelste und wahr Beruf eines Mädchens bleibt der, Gattin und Mutter zu werden und unstreitbar spricht das Talent zum Hausmütterchen — mit geringen Ausnahmen — schon bei noch ganz kleinen Mädchen aus, was jede Mutter ja selbst beobachten kann. Unrecht ist es daher, diesen tief im Rinde wurzelnden Naturtrieb zu unterdrücken, und nicht dadurch, daß man die kleinen Hilfestellungen bei häuslichen Beschäftigungen von den Kindern annimmt, zur Blüthe zu bringen. Oft fehlen Mütter darin aus übergrößer Angstlichkeit, oder man weiß die angebotene Hilfe mit den Worten zurück: „Geh, Du störst mich nur“, oder „das verstehst Du noch nicht.“

Wie gut ist es aber, wenn bei Krankheiten oder sonstigen Störungen im Haushalte das erwachsene Töchterchen die Mutter in der Wirtschaft unterstützen oder gar für kurze Zeit vertreten kann. Spielend lernte das Kleine, was ihr nun in erster Stunde zum Segen wird; ahnungslos erzeigte sie sich selbst durch das Bestreben, Mütterchen zu helfen, den größten Dienst.

Es giebt für ein Mädchen kaum eine Lebenslage, in welcher Kenntnisse und Geschicklichkeit in häuslichen Dingen nicht ihren Werth bezeichnen. Jede Vernachlässigung rächt sich oft im späteren Leben sehr hart, und die Mütter, welche diesen Theil der Ausbildung bei ihren Töchtern vernachlässigen, laden damit eine große Schuld der Verantwortung auf sich.

Aus der Schule.

Lehrer: „Meyer, nenne mir Thiere, die dem Menschen gefährlich sind!“ Meyer: „Der Löwe, der Tiger, die Hyäne, der Panther.“ Lehrer: „Nun eins, das kein Säugthier ist!“ Meyer (stolz, sein Nebenmann sagt leise vor: „Das Krotobil.“) Meyer (falsch vernehmend): „Das Automobil.“

Wöchentliches Kochrezept. Sonntag. Bouillon mit Martillöschchen, Rinderbraten mit brauner Sauce, Gedämpfte Kartoffeln, Blumenkohl, Kofosnuck-Pudding. Montag. Julienne-Suppe. Geschmorter Lammshulter, Putee-Kartoffeln, Grüne Bohnen auf französische Art zubereitet. Apfel-Custard Pie. Dienstag. Graupen-Suppe. Wiener Schnitzel, Erbsen mit Karotten, Kartoffelpuffer, Cabinet-Pudding. Mittwoch. Tomate-Suppe. Gebratene Kalbsleber, Salzkartoffeln, Lima Bohnen, Reis mit Rosinen. Donnerstag. Grüne Erbsen-Suppe. Kalbsfleisch-Ragout, Röstkartoffeln, Gebackene Tomaten, Kopfsalat mit Mayonnaise, Pfirsich-Kuchen. Freitag. Sago-Suppe mit Wein. Frischer gebratener Lachs, Putee-Kartoffeln, Wachbohnen, Gurken-salat, Weintrauben-Kuchen. Samstag. Gemüse-Suppe. Zrüh Stew, frisches, gekochtes Corn, Bohnensalat, frisches Obst. Erprobte Recepte. (Für sechs Personen berechnet.) Legierte Bouillon mit Martillöschchen. — Zwei Quart Wasser gleich 6 Eßler. Zeitdauer 2 Stunden. Aus Martillöschchen entferne man vorsichtig das Mark. Suppengrün gepulvt und möglichst klein in Würfel geschnitten, Sellerie auf der Reibe grob gerieben, 2 mittelgroße Tomaten, 8 mittelgroße Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürzkörner, 1/2 Löffel Salz, eine kleine Pfefferspitze gestoßen Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuß. Alles zusammen mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht, läßt man 2 Stunden langsam kochen, das eingekochte Wasser ergänzt nach und nach wieder. 1 1/2 Stunden nach dem Ansetzen giebt man das Mark dazu und läßt es gar kochen, entnimmt es dann der Bouillon und vermischt es mit einer halben Semmel, die vorher eingeweicht und ganz trocken ausgebrüht wird, giebt Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß daran, durchsiebt den Teig mit einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und formt hafenmäßige Klößchen. Nach zweifündigem Kochen giebt man die Suppe durch ein feines Sieb, entfernt die Knochen und rührt von dem zurückbleibenden Suppenbrat und den Kartoffeln nach Möglichkeit durch. Die durchgerührte Suppe setzt man noch einmal auf's Feuer und kocht die Klöße 4 Minuten darin, gerührt das Gelbe in der Terrine und giebt die Bouillon unter stetem Rühren dazu, nachdem dieselbe 5 Minuten nicht mehr gekocht hat, da sonst das Ei gerinnt. Grüne Bohnen auf französische Art. — Junge geschnittene Bohnen werden in einer Kasserolle in reichlichem Salzwasser mit einem Stückchen Soda reichlich gekocht, damit sie schön grün bleiben; dann kommen sie auf ein Sieb zum Abkühlen. In einer Kasserolle dämpft man die Bohnen mit Butter, etwas Pfeffer, gewiegter Petersilie und etwas darüber, gestäubt mit Mehl gut durch. Damit sie nicht zu trocken werden, giebt man etwas Fleischbrühe daran. Verwertung von unreifen Weintrauben. (Weinsaft). Die Trauben werden gewaschen, abgeteert und mit wenig Wasser reichlich durch einen Durchschlag gegeben und erkalten lassen. Dann gießt man den Saft durch einen Beutel und kocht dann den klaren Saft mit Zucker auf. Auf 1 Quart Saft 1/4 Pfund Zucker, schäumt ihn, bis er ganz rein ist, läßt ihn abkühlen, füllt ihn auf Flaschen, die man verriegelt. Man kann den Saft zu Saucen, Fröstasse und Suppen verwenden, nur muß man vorsichtig sein, da er stärker als Wein ist. Die Suppe schmeckt vorzüglich und braucht man knapp ein Theil Saft zu 4 Theilen Wasser. Will man den Saft als Extrakt zu Glühwein benutzen, so kocht man den durchgeseihten Saft folgendermaßen. Man nimmt auf 1 Quart Saft 1 Pfund Zucker, etwas Zimmi, den Saft von einer Citrone, von der Hälfte die Schale, etwas Ingwer und einige Nelken, kocht und gießt ihn, ungefähr 20 Minuten, schäumt 1/2 Pint Arrak oder Rum dazu, nimmt ihn vom Feuer, giebt ihn durch ein Sieb und füllt ihn auf Flaschen, die man auch verriegelt. Man thut gut, die Flaschen stehend aufzubewahren, da sich ein leichter Bodensatz bildet.