

Goldene Blumen.

Criminalroman von Champol.

(19. Fortsetzung.)

„Wahrhaftig Engländer,“ sagte er zu sich selbst. „Andere Leute fällt es ja doch nicht ein, in dieser Jahreszeit hierher zu kommen. Hoffentlich heften sie mir wenigstens meine Mahlszeit nicht weggehehen.“

Er legte sich ins Haus. Vor dem Ramin sah, in eine dicke Rauchwolke gehüllt, eine alte Frau und schwang einen Kessel hin und her.

„Sie haben Güte?“
„Ihre Arbeit zu unterbrechen,“ murmelte sie in einer unerkennlichen Mundart eine Antwort, wobei sie nach der toh gekimmerten Bretterwand zeigte, die den Wirtschaftsräum in zwei Teile schied und hinter der sich offenbar die Reisenden befanden, mit denen er seine Mahlszeit einnehmen sollte. Ein Ausweichen gab es nicht, und so war es schließlich besser, die Tischgenossen gleich kennen zu lernen. Rasch ließ er die Bretterthüre auf.

Das einzige Fenster des Verschlags ging nach der Felswand, so daß der aus dem hellen Tageslicht kommende Offizier einen Keller zu betreten glaubte. Vor der nur notdürftig mit Raif besetzten Mauer hoben sich unbedeutend ein roter Tisch, einige hölzerne Bänke und im Hintergrund zwei Gesellen ab: ein Mann und eine Frau.

Grüßend nahm Gerbault sein Kavi ab, worauf ihm ein lautes, gelbeses Lachen antwortete, das ihm durch Mark und Bein ging, indem gleichzeitig eine wohlklingende Stimme rief: „Das nennt man eine Lieberbajung, was?“

Die beiden Gestalten kamen aus dem Schatten heraus und auf Vincent zu: Edmund Dulaurier in seinem wohlbestimmten Gabelock und Sylvie mit dem kleinen Matrosenhut — ein Zusammenstoß, das Vincent Gerbault betrat unternahm, daß er kaum ein Wort zu sagen vermochte.

Als die Begrüßung mit dem ersten Erklärungen vorüber war, erzählte Edmund:

„Du hast natürlich keine Ahnung von der ganzen Sache. Seit zwei Tagen jagen wir nämlich beständig hinter Dir her; ich sehne mich thätig nach Dir, und als ich aus der Zeitung erfuhr, daß man Euch nach Lannemejan geschickt hatte, sagte ich zu Kleinden: „Wie wär's, wenn wir uns auf dem heimwege in Lannemejan aufhielten und ihm in seinem Zeit einen Besuch abstatteten?“ Schon befanden wir uns unterwegs dahin, als ich gestern auf dem Bahnhof in Tarbes das Getümmel sah, und auf meine Frage antwortete man mir, es seien die Officiere von Lannemejan. Fangen wir ihn also in Tarbes ab!“ sagte ich. Wir kamen nun zwar glücklich auf Deine Feierte, aber wie sollten wir Dich unter dieser Schaar Handegen, die theilweise schon in die Stadt ausgeschwärmten waren, herausfinden? Zudem fühlte sich Sylvie etwas müde, und so gingen wir geradezu in Deinen Gutshof in der Hoffnung, Du werdest nach Hause kommen. Aber, proßt Mahlszeit, keine Spur! Um zehn Uhr wußt ich's nicht mehr länger aus vor Schlaf und ging zu Bett.“

„Als ich am nächsten Morgen um sieben Uhr noch Dir fragte, sagte man uns, Du seiest nach Bagneres-de-Bigorre ausgeschiften. Aber wenn ich mir einmal etwas in den Kopf setzte, dann wird's auch ausgeführt; Du kennst mich ja. Wir fliegen also in den Zug nach Bagneres, und hier angekommen. Fragen wir einfach: „Habt Ihr ihn gesehen?“ Hübsche Kerls wie Du gibst zu dieser Jahreszeit ja nicht viele in der Gegend. Aber immer, wenn wir an einen Ort kamen, warst Du gerade fortgegangen. Endlich finden wir einen Milchfischer, der einen unerhörten Preis für eine Fahrt hierher verlangt. Diesmal tonntest Du uns wenigstens nicht wieder entweichen. Beharrlichkeit führt zum Ziele! Aber teuer war die Geschichte, höflich teuer. . . . Und nun sprich, was sagst Du zu unserer Zerfahrt?“

Vincent wußte es selbst nicht. Augencheinlich war sein zum gefügigen Lamm ungewandelter Vetter nur Sylvie's Verfugung und Wirtshaus. Während jener in seiner prächtigen Weise fortfuhr, seine Erlebnisse zu erzählen, beobachtete der Hauptmann verschölen die junge Frau.

Sie hatte bis jetzt nur einige allgemeine Redensarten an ihn gerichtet und überließ mit jener geduldigen, gelangweilten Miene, die sie im Anfang ihrer Verheirathung stets zur Schau getragen hatte, ihrem Gatten das Wort, während sie den Inhalt eines freischützlichen Briefes mit der schickten Handschrift: „Varrich“ auf dem Tisch auflegte.

„Ach ja,“ unterbrach sich Edmund, „in den verfluchten Gasköchen hat man uns nämlich herat gestellt, daß wir uns schließlich selber selbst mit Nachrichten rüsten versehen haben. Du ist doch mit uns, was?“ Hier kam Du schlingel wieder den Dienst noch eine andere Einladung vorkühen.“

Damit hatte er allerdings recht. Drohndes Natur schienen insofern die Absichten der jungen Frau auch durch

nichts anderes übrig, als auf ihren Spaziergang zu verzichten.“

Vincent sah keinen Grund, die Bitte abzuwählen. Die zwei Stunden gemeinsamer Wagenfahrt würden ja bald überstanden sein, und dann konnte er sich endgültig von seinem unerwünschten Reisegefährten trennen. Er beschloß also Edmund's Kutscher, die Rückfahrt allein anzutreten und hierauf dem feinen angspannigen:

„Was, wir gehen schon fort?“ rief Edmund, den auf einer Spirituslampe gewärmten Kaffee austrinkend. Er hatte die Weste aufgeknöpft, sah roth und erregt aus, und Vincent fand, daß seine Beleidigung in fast beunruhigender Weise angenommen hatte. Beim Aufstehen pustete er wie ein Seehund.

„Es ist höchst ungesund, gleich nach dem Essen in einen Wagen zu steigen. Wie gern hätte ich ein Schloßchen gemacht!“ murmelte er, indem er vor Bedauern nach einem spöttigen Wätschen am Lfer schielte. „Hier ist eine tropische Sipe, die Wege sind schlecht, und Zeit haben wir ja auch in Fülle.“

Eine lange Erörterung entspann sich über Zeit, Entfernung, Pferde und Eisenbahnzüge, woran sich Sylvie indeß nicht betheiligte. Dagegen äußerte sie ihr Bestreben, als sie nur noch einen Wagen vor dem Wirthshause stehen sah.

„Das ist wieder einmal so ein Streich von Vincent!“ rief Edmund, etwas ängstlich über den Erfolg seiner List. „So macht er's immer. Nun sind wir ihm ganz auf Gabe und Lgnade verfallen; hoffentlich mißbraucht er seine Macht nicht. Jedenfalls werde ich mich mit dem vollen Wagen nicht in den elenden Karren setzen und mich auf der halberigen Straße zu Fuß schütteln lassen. Da gehe ich trotz meiner tranken Beine lieber ein Stück weiter zu Fuß. Es ist zwar heiß, aber unser Weg führt ja am Wasser entlang.“

Die Angst vor einer Gefährdung seines Lebens und seiner Gesundheit gab Edmund keine weitere Entschiedenheit zurück, und da unter diesen Umständen ein Widerspruch nutzlos gewesen wäre, fügten sich die beiden anderen und halsen die entbehrlichen Gegenstände, mit Ausnahme des Klappstuhls, von dem Edmund sich nicht trennen wollte, in den Wagen tragen. Dem Kutscher wurde befohlen, langsam vorauszufahren, während man zu Fuß nachkommen wollte, bis Edmund's Verabingung und die Unebenheiten der Straße überwunden waren.

Man machte dem Hochgebirge so wie der Sonne jetzt den Rücken, und Vincent trieb es diesem Umfange vor, daß ihm die vorhin noch so lachende Gegend plötzlich trübe und unfreundlich erschien.

„Nicht so rasch!“ rief Edmund wiederholt, der sich trotz seiner schmerzenden Füße noch immer weigerte, in den Wagen zu steigen.

Ihrer alten Gewohnheit getreu, war Sylvie vorausgegangen, so daß Vincent die lange zurückgehaltene schlechte Laune seines Veters nun in ihrer ganzen Wucht über sich ergehen lassen mußte.

„Du findest es wahrhaftig lächerlich, daß ich, der ich beiehrtheit habe, um mich von meiner Frau halseln und verurtheilen zu lassen, nun über Berg und Thal hinter ihr herlaufe. Ja, ja, Du hast schon recht, aber mir bleibt eben keine andere Wahl. Ich könnte nicht mehr ohne sie leben, und wenn ich ihr auch im Grunde zürne, daß sie mich in meinen Erwartungen getäuscht hat, so könnte ich, glaube ich, durch's Feuer für sie gehen, wenn sie, wie zum Beispiel jetzt, ihr nettes, heiteres Gesichtchen aufsetzt.“

Sylvie hatte sich soeben umgedreht und geräuschig einige Broden in die Umarmung zu werfen.

„Man werden wir bald zu der blödsinnigen Ansiedelung kommen,“ vertändigte sie.

„Hu, was sind diese Kerle häßlich!“ schrie Edmund. „Ich werde mir die Augen zuthaten, damit ich sie nicht mehr sehe.“

„Im Gegentheil, es lohnt sich, sie recht genau anzusehen, denn recht häßlich ist auch schön!“

Edmund brach in lautes Lachen aus. „Hörst Du sie, Vincent; so et was kann doch nur sie sagen.“

Ja, er hatte es wohl gehört, und der Ausdruck zeigte ihm wieder, daß er recht Sylvie's verkehrten, unnatürlichen Gesichtes.

„Man ist so oft das Häßliche in einer Reihe mit dem Bösen. Würde nach ihrer Ansicht auch das auf die Spitze getriebene Böse zu etwas Gutm führen?“

„Welleid!“

„Wenn ich zu disputieren anfangt, so sehn ich mich!“ rief Edmund, der schon lange nach einem Vorwande gesucht hatte. „Hier ist gerade ein gutes Plätzchen.“

Man war mittlerweile an eine Brücke und ein halb zerfallenes Gebäude gekommen. Vor langer Zeit hatte eine unternehmerder Mann hier eine Mühle errichtet, sie dann aber, da er keine Erfolg damit hatte, dem Verfall überlassen. Jetzt stürzten die der Eindehnung entbehrenden Klütchen gleich einem mächtigen Wasserfalle durch die Schlucht, wo sich früher das Mühlrad befunden hatte, in den tiefen selbstigen Abgrund und bildeten da einen wildschäumenden Strudel. Edmund stellte seinen Klappstuhl auf, während Vincent und Sylvie, auf zwei Steinen sitzend, ihr Wortgespräch fortsetzten.

„Immerhin gehört Ruch zu einem Verbrechen,“ behauptete Sylvie trau-

merisch, „und dann auch Verstand und Einbildungskraft.“

„Hörst Du, was sie da nun wieder behauptet?“ rief Edmund demunbern. Sie hält Reden, daß es einem ordentlich toll über den Rücken läuft; bei dieser Hitze ist eine solche Wirkung übrigens gar nicht zu vermeiden.“

Wieder ließ er sein lautes Lachen ertönen und wisperte sich die schweißtriessende Stirne ab. Dann sagte er sich ein wenig zur Seite nehend:

„So, hier kann man doch wieder aufathmen. In der Nähe des Wassers ist es kühl, und die kleinen Douschen, die einem ins Gesicht spritzen, sind famos.“

Dabei streckte er Hände und Gesicht gegen das Wasser aus, als wolle er den leichten Schaum, der gleich ihm in Rauch bis zu ihm heraufstieg, einathmen.

„Gib acht,“ bemerkte Vincent, „Du fühlst ja nahe am Rand. Eine ungeschickte Bewegung würde genügen, um einen Kopsprung in's Wasser zu machen, und wenn Du da hinunterfielest, ich weiß nicht, wer Dich dann so leicht wieder herauszüge.“

Seinem gewohnten Widerspruchsgeiste getreu, rückte Edmund nur noch ein wenig weiter nach vorn, indem er mit verächtlicher Miene sagte:

„Erliebt einmal mache ich überhaupt keine ungeschickten Bewegungen, und dann kann ich ja schwimmen.“

„Ja, wie ein Stein,“ murmelte Gerbault.

Edmund's rothes Gesicht färbte sich wenn möglich noch dunkler.

„Ich bin in der Saone angekommen, die doch wahrhaftig noch ein ganz andere Fluss ist, als alle diese Gebirgsbäche zusammenkommen! Einen ganzen Sommer lang bin ich dort geschwommen.“

„Ja, in der Badeanstalt, wo Du Dich am Eil befindest. Trotzdem hat man Dich einmal nur noch mit Mühe und Noth herausgeführt.“

Edmund, der wühnd war, glaubte sein Ansehen dadurch zu heften, daß er noch ein wenig weiter vorrückte; dann aber wandte er sich, theils um das Gespräch abzulenken, theils um den Aufbruch hinauszuschieben, an Sylvie:

„Was sagst Du eben, Kleinen?“

Nichts. Ich schlafe allmählig ein, das ist ja doch das Gescheiteste, was man thun kann.“

Kleinen hatte den Steinblock am Lfer verlassen und sah nun hinter Edmund an der die andere Seite des Weges begrenzen den Felswand. Dort im Schatten nahm sie ihren Hut ab, lehnte den Kopf gegen die harte Granitmauer und schloß die Augen. Ihre Augen waren indeß nur halb geschlossen, und Gerbault, der ihr gerade gegenüber saß, glaubte einen auf sich gerichteten Blick zu entdecken. Er stand auf, um diesem gefährlichen Augenspiel auszuweichen.

Wir sollten jetzt doch wohl wieder in den Wagen steigen. Aber der Kutscher hat nicht gesehen, daß wir uns setzten und ist uns weit vorausgegangen. Ich will ihm nachlaufen.“

Da niemand etwas gegen diesen Vorschlag einwandte, eilte Vincent dem etwa zweihundert Meter entfernten Wagen, der eben um eine Kurve bog, nach.

Einmachkunst der Alten.

Während in unserer Gegenwart die Bereitungsarten von Einkräutern nicht allzulebend von einander unterscheiden, hatten die Alten eine Legion von Einmachrezepten, von denen die meisten ungleich unheimlicher waren als die unserigen. Besonders bewiesen die römischen Köche der Kaiserzeit eine außerordentliche Meisterhaftigkeit im Einmachen von Früchten. Melonen, sowie die verschiedensten Orangensorten konnte man damals noch nicht, dagegen brachte die italienische Halbinsel Pfäumen, Aischen, Feigen, blaue und grüne Trauben, Quitten, Oliven, Äpfel, Birnen, Granatäpfel, Nüsse und Kastanien so massenhaft hervor, daß Barro sie als einen einzigen großen Obstgarten bezeichnete. Diese sämtlichen Früchte wurden denn auch eingemacht, meist roh mit Honig, häufig jedoch auch getrocknet. Der ausgetrocknete Zucker machte in diesem Falle den Honig unnöthig. Fast nie aber ließ man es an allerbhand anderen Zuthaten fehlen, von denen viele unserem Geschmacks als feine Verbesserung erscheinen möchten.

Eine der geschätzeften Fruchtarten auf den Tafeln der Reichen bildeten Erdbeeren, die in herbortragender Größe und Feinheit in den Stängengärten der Provinz gezogen wurden und von dort auf den römischen Markt kamen. Man schmorte sie in süßem „Schwarzen“ Wein unter Beigabe von vielen scharfen Gewürzen und konservierte sie in einer dicken Feigenauce. Ebenso standen Honigäpfel — melimela in hohem Ansehen. Man hat neuerdings viel darüber gestritten, was man unter diesen Früchten zu verstehen hat, denn was wir Honigäpfel nennen, können die melimela der alten Römer unmöglich gewesen sein, da die letzteren Niemand zu den Delikatessen zählen würde. Es sind saft- und aromalose, ganz geringwertige Äpfel von widerlich süßem, an Süßholz erinnerndem Geschmack. Die meisten Forscher neigen der Ansicht zu, daß die melimela eine Obstsorte waren, die es heute nicht mehr giebt. Verschiedene lateinische Schriftsteller erwähnen, daß man sie mit Safran füllte und zuweilen eine lebrige Quittenfauce darüber schüttete. In dessen beunagte die römischen Feinschmecker sich nicht mit den Früchten, die in Italien gezogen wurden, sondern ließen sich auch Feigen aus Syrien, Pfäumen aus Damastus, Datteln aus Judäa und Pfirsiche aus Griechenland kommen. Sehr verbreitet war der Brauch, diese ausländischen Früchte in größere einheimische zu fieden und das Ganze dann wieder mit dem Saft noch einer anderen Frucht zu kochen. Im Uebrigen dürften die Fruchtkonserven der republikanischen Römer den unsern viel näher kommen, als die, welche man zur Zeit des Kaiserreichs bereitete, nur wenig man lieber den den ersteren sehr wenig. Mancherlei läßt jedoch darauf schließen, daß sie das Obst in Honig eindampften und in Oefendärmen oder in mit Schweinsblase verbundenen Krügen aufbewahrten.

Charakteristisch für die Einmachkunst der Römer wie der Griechen waren die Marmeladen, deren Herstellung uns sehr eigenhümlich erscheinen muß. Man röstete nämlich erdbernte und entsteinte Pfäumen, Pfirsiche, Feigen, Datteln, sowie alle Sorten Beeren mit Oelkernen, Nüssen, Kastanien und Getreidkörnern genau in der Art, wie wir es mit dem Kaffee thun und vertochte das Ge-

misch, nachdem es gemahlen war, zu einem Brei. Die Griechen dampften diese Marmeladen so dick ein, daß sie nahezu trocken waren und bewahrten sie in Form von Kugeln und Rollen Jahre lang auf. Hauptächlich dienten sie zum Baden von Obsttuden. Es sind uns noch verschiedene derartige Rezepte erhalten geblieben, deren eins ungefähr folgendermaßen lautet: Gersten- und Bohnenmehl wird mit dem gebörtern Wart von Datteln, Feigen, Kofinen und Stachelbeeren, sowie Milch und Olivenöl zu einem festen Teig geknetet, den man mit Honig säuert und mit allerhand scharfen Gewürzen und gekochten Mandeln vermischt. Diese Fruchtstuden mühen eine unbestreitbare Nchlichkeit mit dem in Südwestdeutschland üblichen Hugelbrod und vielleicht noch mehr mit dem bosnischen, bulgarischen und rumänischen Fruchtbrod gehabt haben. Es ist ja überhaupt erwiesen, daß manche Gewohnheiten aus allerbhändiger Zeit sich in den Balkanländern und den angrenzenden Gegenden bis in unsere Gegenwart erhalten haben. Die ärmeren Leute stellen die erwähnten Marmeladen natürlich ersprechend einfacher her, indem sie geringere Getreidearten und statt der Früchte Kürbisse, Nüsse und Korntihen verwenden.

Ursprünglich war die Küche bei den Griechen ungleich bescheidener als bei den Römern, und erst durch den Einfluß der Perser, welche üppigeren Speisegewohnheiten huldigten, wurden sie auch in Hellas üppiger. Namentlich sind die vielen Fruchtkonserven und Fruchtstuden, welche derRachitisch brachte, auf die Perser zurückzuführen. Zu Perikles' Zeiten gab es in den Häusern der Vornehmen thatsächlich eine solche Menge aus eingemachten Früchten hergestellter Nchereien, wie wir sie in gleicher Fülle und Auswahl wohl gegenwärtig nur in Rußland und im Orient finden. Bei den Sympochien bot man den Gästen fortwährend gebörte und in Honig gedämpfte Datteln, Feigen, Weintrauben, Pfäumen, Äpfel und Birnen in zierlichen Thontorchen, die mit Blumen und Laub bekränzt waren, an. Eine sehr beliebte Fruchtconserven, die bei keinem Sympochion fehlen durfte, bestand aus Oliven in Honig gesotten und mit Mandelstreifen gespidt. Bevor das Tringelge begann, suchte man den Durst durch trockenes Salz anzulegen, dem man durch seine Würzen Aroma verlieh. Zuweilen geschah es auch, daß dies seltsame Entree mit Blumen — und Fruchttraktaten parfümirt wurde. Indessen konnten die Griechen auch Blumenkonserven in unserm Sinne; Rosenblätter in Honig gesotten und Weichen mit Pistazienkernen in Olivenöl eingemacht, galten als feine Ncherei.

Als eine Köchin und speziell Einmachkünstlerin ersten Ranges galt des Perikles' erhte Gemalbin Telesippe. Von ihr rührt ein Rezept zu einer Olivenconserven her, die unter den hellenischen Frauen Berühmtheit erlangte. Sie kostete dazu Nufferne in Honig weich und vermischt sie mit gesottene Oliven, das Ganze stopfte sie dann in Schläuche. Ob uns diese Delikatessie schmecken würde, ist freilich eine große Frage.

Ueber die Einmachkunst der Ägypter befragen wir wenige Anhaltspunkte. Manche behaupten zwar, daß eine falbenartige, in flachen Töpfen befindliche Masse, die aus vieltausendjährigen Pharaonengräbern an's Licht des Tages gefördert wurde, ein Fruchtconserven darstelle, aber sicher ist es keineswegs. Ganz ähnliche Salbenköpfe fand man übrigens auch in peruanischen Gräbern.

Dagegen soll die Einmachkunst der zum Einmachen von ihnen verwandte Perser, wie schon erwähnt wurde, sehr hoch gestanden haben. Die am meisten Pflanze war der Khabarbar, aus dem sie zahllose Konserven herstellten.

M. Koffat.

Kochkuchen.

Gegenwärtig werden auf der Abtheilung des Professors Dr. Monti an der Wiener allgemeinen Poliklinik ausgeübte Versuche gemacht, den schreidlichen Kochkuchen der Kinder, gegen den die Medizin noch heute so gut wie machtlos ist, nach einer ganz neuen Methode zu heilen. Die Kinder werden einige Male täglich in ein Zimmer gebracht und bleiben dort inmitten von Kapthalam- und Kampferdämpfen dreiviertel Stunden bis eine Stunde lang diesen Dämpfen ausgeführt. Welche Erscheinungen wurden bisher keine bemerkt, dagegen zeigte es sich, daß die Anfälle der Kinder unter dieser Behandlung nachlassen und leichtere Fälle durchschnittlich nach drei bis vier, schwerere nach vier bis sechs Wochen vollständig heilen. Die Versuch mit dem neuen Verfahren, bei welchem das therapeutische Mittel Vaporin zum Verdampfen gebracht wird, sollen so lange fortgesetzt werden, bis sich ein absolut sicheres Urtheil über diese Behandlungsmethode abgeben läßt.

Ein junger Rentkucher aus den Bergen, welcher in den Straßen von Lexington seinem Schach einen Ruh gab, wurde um \$5 bestrast. Das ist insofern ganz in Ordnung, als er die Gefühle der zusehenden Mitmenschen dabei nicht in Rechnung brachte.

Manche Menschen haben etwas von einem Buch ohne Einband.