

Der große Diebstahl.

Erzählung von Karin Michaelis.

Ellis wußte den Weg nicht mehr. Der Wald schloß sich nach allen Seiten um sie herum.

Francis hatte ihr verboten, weiter als bis zu dem ersten Waldwege zu gehen, und sie pflegte ihm zu gehorchen.

Wenn Ellis Gedanken begann, diese Erinnerung zu umkreisen, bekam sie stets heftiges Herzklappen.

Ja, Francis war früher ein anderer gemorden, er lebte gleichsam in einer Stube ganz für sich.

Willeicht war es etwas für Francis ebenso schwer wie für sie der Gedanke, daß sie kinderlos geblieben waren.

Die Möbel, das Silber, die Bilder und all das Andere bedeuteten für Francis nichts im Vergleich zu dem einen Manuskript.

Zweimal im Monat schrieb Ellis eine Postkarte an Mrs. Hillary, die letzte, die ihre Rückkehr für die folgende Woche meldete.

Was dann der Wagen vor dem Hause hielt, wo sie wohnten, da wurde Ellis blaß und wagte nicht zu den Fenstern aufzublicken.

Aber was war das? Die Gardinen waren ja heruntergenommen! Die Fensterscheiben waren mit Kreide beschmier!

Seine zornigen Rufe hallten wider von den leeren Wänden. Einen Augenblick wünschte sie, daß er sie tödten möchte.

Ein Verhör wurde aufgenommen. Ellis war so verängstigt, daß man sie schließlich ins Krankenhaus bringen mußte.

Ellis hatte Francis um Verzeihung angefleht, weil sie die Schuldige war, und Francis hatte gesagt, er würde ihr nicht mehr, denn das Ganze sei ja ein Spiel des Zufalls.

Ich bin... Ellis aber. Und das hier... sie zeigte auf die Möbel ringsum, während sie flühte, wie das Blut aus ihrem Gesicht entwich.

Sie schaute in einen Revolver hin-

ze noch leerer machten. Früher war Ellis in seiner Stube aus und ein gegangen und hatte ihn ohne Furcht in seiner Arbeit unterbrochen.

Ellis wanderte mit gebeugtem Kopf durch den Wald. Ein lieblicher Kapri-soldenluft umschwebte sie.

Das Häuschen lag in einem offenen Gärtchen, der Jaun darum war roth getrichen. Der Garten war so voller Blumen, als hätte man im Frühjahr mehrere Handvoll von allen möglichen Samen darauf ausgestreut.

Zuletzt blieb sie liegen, wohin sie fiel. Und mit der Hand grub sie in die weiche Erde ein Loch, legte das Manuskript hinein, bedeckte Erde darüber und flüsterte in einem fort: „Du darfst sie nicht anzeigen, Francis! Du darfst sie nicht anzeigen! Um der kleinen Kinder willen!“

Der Mond ging auf, sie aber flüsterte in einem fort und Niemand hörte sie.

Kaiser Franz und der Ungar.

Eine Geschichte aus dem alten Wien von Peter Hofegger.

Es war vor 80 Jahren in der Neujahrswoche, als ein ungarischer Edelmann nach Wien kam. In der lustigen Kaiserstadt regierte damals Kaiser Franz.

Ellis betrachtete das Puppenkleidchen genauer. Eine ferne Erinnerung erwachte in ihr. „So ein Kleid hab' ich auch einmal gehabt!“ sagte sie zu dem Kinde.

Ellis konnte nicht widerstehen. Und sie zog die Schuhe aus, und die Kinder auch; sie nahmen sie bei der Hand und führten sie hinein.

„Das ist Papas Stube, ist die nicht fein? Aber da dürfen wir nicht spielen, sonst wird Papa böse!“

Das kleine Mädchen rührte an die Thür. Lautlos betam es sich schließlich offen. Es legte die Finger auf den Mund und flüsterte: „Mama schläft!“

Ellis brauchte die blasse schlafende Frau nicht zu betrachten, um sich zu überzeugen, daß die Mutter der Kinder und Mrs. Hillary, die vor Jahren ihr Haus gehütet und ihre Blumen gepflegt hatte, ein und dieselbe war.

„Du weinst? Warum weinst Du?“

Aber Ellis ging durch das Schlafzimmer in „Francis' Zimmer“ hinüber. Sie schloß die Thür vor den Kindern mit den Worten: „Ich komme gleich wieder!“

Und sie rief die Schublade heraus. Ja, ja. Da lag Alles: Das Manuskript, die Bilder, die Notizbücher!

Ich bin... Ellis aber. Und das hier... sie zeigte auf die Möbel ringsum, während sie flühte, wie das Blut aus ihrem Gesicht entwich.

alte Ungar mit ruhiger, doch starker Stimme sagte: „Nein, allergnädigster Herr König, es mir dat nit genug; denn woann Guer Majestät sagen: „Werd'n mer schon machn“, da gschicht nie was — hat der Wirth im Weißen Wolf gesagt!“

„Mer hat das gsaagt?“ fuhr der Kaiser verblüfft, zugleich aber auch sehr ärgerlich auf. „Der Wirth im Weißen Wolf hier, wo wir Ungarn stets absteigen!“

„Schauts den schlechten Kerl an und sein erzöb's Maul!“ monologisierte gewissermaßen der irritierte Monarch. „So spricht der von seinem Kaiser? No, woart Du Hallant! Wissens was, Nobilissime Domine, gehns jetzt glei zrud in Ihr Gasthaus und sagens den Schloaßl von Wirth, jetzt wird aber just soglei was in Ihrem Prozesse gesehehn, weil der Mensch so frech ist, zu soagen, es gschicht nie, woann i woas soag! Und soagns ihm nur, den Grobian, daß i das gsaagt hob, i, sein Kaiser! verstehts mi?“

„Francis! Francis!“ Und wieder dachte sie mitten in ihrem Schreden an die kleinen Kinder.

„Zuletzt blieb sie liegen, wohin sie fiel. Und mit der Hand grub sie in die weiche Erde ein Loch, legte das Manuskript hinein, bedeckte Erde darüber und flüsterte in einem fort: „Du darfst sie nicht anzeigen, Francis! Du darfst sie nicht anzeigen! Um der kleinen Kinder willen!“

Der Mond ging auf, sie aber flüsterte in einem fort und Niemand hörte sie.

Zur Geschichte der Butter.

Die Erfindung, die Butter durch wiederholtes starkes Waschen, Aneiten und Salzen rein und fest zu machen, scheint bei den nordgermanischen Stämmen gemacht worden zu sein. Nach jetzt besteht der Unterschied zwischen Nord- und Süddeutschland, daß in dem ersteren die Butter gefalzen wird (wie auch in Stanbinadien und England), während das letztere süße Butter ist und die Speisen mit Schmalz, d. i. mit geschmolzener Butter, bereitet.

„Bin in Kimafari, Edler von Tarnocz und Jeshafalu!“

„Gehaampfer Diener, Euer Gnaden! No, und woan i noch fragen darf: Was wollen Er Gnaden denn bei uns in Wien?“

„Gib, hab ich solch vertrackten schweren Prozeß, geht der schon Joazher lang, toann nit zu End kommen. Daa will ich denn mit unserm guten König sprechen, ihm den Fall klar auseinandersetzen, und da er ist so gerecht, wird er mir kurz helfen!“

„Wer? Unser Kaiser Franz? No, i bitt Sie, gehns mer! Da hättens Ihnen a die Reis ersparen können, woans sonst mehr toa Hoffnung hoabs.“

„Rein, hab ich sei andre; aber alsoach ich nicht, daß unser gerechter König —“

„Karifari! Vanhören wird er Sie freit, sogar sehr gebuldig und gnädig, und wird Sie um Alles ausfragen, und dann wird er zuletzt sein altes Joa, Joa, werden mer schon machn“, sagen — aber da wird erst recht nix gschäh!“

Das merkte sich der alte Edelman, obgleich er dem Wirth gegenüber noch, als glaubte er das nicht von seinem „so gerechten König“, und als er dann andern Tags wirklich im betannten „Kontrollburggange“ in der Burg vor dem Kaiser Franz stand, erzählte er diesem ruhig und klar, theils lateinisch, theils deutsch seinen Fall.

„Rein, aber er scheint es sich einzubilden?“

„Rein, aber er scheint es sich einzubilden?“

Frauenecke

Lebensregeln.

Von selbst kommt Wohlsein nicht herein. Es will gar ernst errungen sein. Im Thätigen liegt höchstes Glück, Der Träge weicht vom Ziel zurück. Drum rasch an's Werk und das noch heut.

Nichts Ederes giebt es, als die Zeit; Doch ist sie Dein, Du darfst von morgen Nicht eine Stunde hoffend borgen. Am nächsten nach ihr spar' das Geld, Den größten Hebel in der Welt, Des Lebens Freiheit hängt daran, Drum sieh' Dir jeden Quarter an, Mit einem Wort gesagt, o freude Dich immer hübsch nach Deiner Dede, Und laß es Dich nicht irre machen, Wenn auch die Thoren drüber lachen, Ost hat auch, eh' der Hahn noch kräht, Solch Lachen sich schon umgedreht.

Die Hausfrau von heute. Auf den ersten Blick will es manchen vielleicht bedünken, als habe die Hausfrau von heute es leichter als früher, weil eine Menge der häuslichen Arbeiten, die sonst ihre Hand verrichtete, fremde Hände, vor allem aber Maschinen besorgen. Sordel ist die Zeit, da sie spannt, und Strümpfe strickt die Hausfrau auch nur noch ausnahmsweise; die häusliche Näherei macht die Nähmaschine in viel kürzerer Zeit, oder man kauft fertiges ja so billig! Gleiches gilt die Garbe-robe. — Das Wasser, das sonst wer weiß wo geholt werden mußte, sprudelt luftig in der Küche; Obst und Gemüse sind als Konserven ohne sonderliche Mühe zuzubereiten, und allerhand kleine Maschinen sparen Zeit und Arbeit. Auf dem Herde kochen wir mit Gas, die Häuser haben nun Theil Dampfheizung — ein Griff, und Gas oder Elektrizität verbreiten ihr strahlendes Licht.

Und doch ist das Arbeitsfeld der Hausfrau von heute bedeutend gewachsen, es werden mehr Ansprüche an sie gestellt als früher! Ansprüche, die begründet liegen in der verbesserten Kultur, in den sozialen Verhältnissen, in dem ruhlosen Vordrängen, der erdrückenden Konkurrenz — mit einem Wort: im Geist der Zeit!

Auf weissen Schultern ruht die Last und Sorge? Wer trägt die Verantwortung für das Behagen des ganzen Hauses? Die Hausfrau — immer die Hausfrau! Mag die positive Arbeit für ihre Hände geringer geworden sein — desto mehr muß sie ihrem Kopf und Sinnen zumuthen, denn je komplizierter der Haushalt, desto genauere Ueberwachung und Eintheilung bedarf er — an Zeit und Geld. Und wie oft stehen in unserer theuren Zeit die Einnahmen im Minderverhältniß mit den nothwendigen, oder doch so scheinenden Ausgaben!

Und nun das edelste Feld ihrer Thätigkeit: die Erziehung ihrer Kinder. Auch diese gestaltet sich heute viel schwieriger und anspruchsvoller. Einkerne bedürfen unsere geistig überanstrengten, hierdurch und durch manches andere schon frühe nervösen Kinder einer besonders sorgfältigen körperlichen Pflege und Ernährung, um den Ansprüchen, die bereinst Leben und Beruf an sie stellen werden, gewachsen zu sein. Da muß die Hausfrau und Mutter in der Hygiene der Ernährung und sonstigen Körperpflege zu Hause sein, da muß sie lesen und studiren und sich für Dinge interessieren, die weit, weit außerhalb der Grenzen liegen, die ehemals dem Wissen und Interesse der Hausfrau gezogen waren. Stillstand ist Rückgang; rasch ist, dann roth ist! Stillstehen, Rasten im Lernen und Arbeiten, darf heute niemand, auch nicht die Mutter. Zumal in einer Zeit, in der an den Geist der Kinder schon so große Ansprüche gestellt werden, daß die Unterstützung des Hauses für die Schule zur Nothwendigkeit geworden ist! Nicht allein, daß die Kinder in taufend Nöthen, mit taufend Fragen an die Mutter herantreten, deren Beantwortung ihnen manches Schwere leichter macht, manchen Zweifel und Konflikt löst — sie sind auch gar zu leicht zu geistiger Ueberhebung geneigt, wenn die Mutter die Antwort ihnen schuldig bleiben muß, und sie keinem Verständnis begegnen. Das ist eine große Enttäuschung für das Kind und eine Demüthigung für die Mutter, vor allem aber eine große Gefahr für ihren erzieherischen Einfluß.

Und wehe der Mutter, die im jühen Festhalten am Althergebrachten den neuen Kurs nicht finden kann! Ganz unversehens würde ihr das Steuer aus der Hand gleiten, und ihr ungenügendes Bestreben, das Herz der Kinder, wird ihr ein fremdes Land sein! Will sie aber das Mögliche, ihr Vertrauen, sich erhalten, so gilt es, dem Neuen, Verändernden Konzeffionen zu machen, die Forderungen der Zeit zu verstehen, die Ideale der heutigen Jugend — sind es auch andere

Wöchentliche Küchenzettel.

Sonntag.

Spargelsuppe; gefochter Halibut mit Sauce, Bearnaise, Kartoffeln, Petersilie, Citronenquartel, Roast-beef mit gemischten Gemüsen, Reis-Frittirs, Salat, Orangengen Creme, Käse, Früchte, Kaffee.

Montag.

Griesuppe, Kalbschnitzel, Blumenkohl, Kartoffeln, Choccoladen-Auflauf.

Dienstag.

Bohnensuppe mit Semmel-Croquetsen, gefalgene Schweinezunge, Sauerkraut, Spätle, Caramelel-Custard.

Mittwoch.

Brotsuppe mit Ei, Karotten mit Kan-nenerbsen, Hammelbraten, gebackene Kartoffeln, Püree von weissen Bohnen, Sago-Pudding, Citronensaft.

Donnerstag.

Bouillon mit Eierkisch; Fleischsalat, Reiskrittirs; Gebackenes Hirn, Wirsing; Omelette mit Einge-gemachtem.

Freitag.

Blumentohl-Suppe; Creamed Fisch in Formen gebacken, gebratene Kartoffeln, Brauntrost; Apfelpudding.

Samstag.

Vinsensuppe mit Frankfurter Würst-chen, Wirsing mit Fleischfülle, zerstampfte Kartoffeln, Sponge-Cake.

Erprobte Recepte.

Bisquit-Rouladen. 5 Ei-weiß zu festem Schnee geschlagen, fünf Dotter hineinrühren, fünf Löffel feines Mehl, fünf Löffel gestohlenen Zucker; alles mit der Schneerührer zusammengerührt. Ein Blech mit Butter schmier, den Teig darauf, mit dem Messer fingerdick aufgeschrichen, blaß in der Röhre gebacken, 3 Abtheilungen Chocolade in 1/3 Tasse Wasser gefotten, dann drei Löffel Zucker dazu, nochmals siedeb, bis es ganz dick wird, dann auf den ausge-trockneten Teig streichen und an der Luft trodnen. Hierauf das Blech samt dem Teig auf den Dunst stellen, damit derselbe sich rollen lasse. Mit Schlaarohm oder mit Glasure bestreichen. Schnell rollen und auf Eis stellen.

Zeller-Roll. 1/2 Pfund gestohener Zucker wird mit 10 Eigelb schaumig gerührt, dann der Eißnee und 1/2 Pfund Mehl beigemischt. Ein gewöhnliches Backblech wird gut gebuttert, soviel Teig darauf geschüttet, daß ein zirka 1/2 Zoll dicker Kuchen entsteht, der nun gebacken wird, noch heiß bestreicht man ihn mit Gelee und rollt ihn schnell zusammen. Der gleiche Teig in eine Kuchenform gegossen, gibt ein gutes Bisquit. Kann mit Zitronen oder Vanille gewürzt werden.

Hühnerfata. Ein großes Huhn wird gereinigt und ganz geocht mit Salz und Suppenträgern. Profitabler ist es, zwei Hühner zu tochen und alle kleinen Theile zu Fritatise oder Suppe zu verwenden, damit man genug große Fleischtheile für den Salat hat. Mit dem Wenigen, das von einem Hühne abfällt, kann man keine Mahlzeiten herrichten. Das Fleisch wird in Streifen oder Würfel geschnitten, dazu kommt eine ganze Staube (ein Bund) Tafel-Sellerie, gut gereinigt und in Stücken geschnitten. Beides wird in einer tiefen Schüssel vermischt und richtig gefalzen. Dann gieße man soviel seines Del, Eßig und Hühnerbrühe daran, daß die Masse gut durchtränkt ist. Man richtet den Salat nun als Berg in einer halbrunden Schüssel an und gießt die folgende Mayonnaise, die ziemlich dick sein muß, gleichmäßig darüber hin: 1-2 Eidotter werden mit Salz und etwas weißem Pfeffer schaumig gerührt, dann wird tropfenweise Olivenöl zugerührt, bis die Masse dick ist, worauf man einen Eßlöffel Weinessig zuzüßt. Endlich kann man noch einige Löffel süßen Rahm hineingeben. Kapern und Oliven können in den Salat gemischt oder auch übergestreut werden. Als Ausschmückung dienen: Citronenscheiben, Scheiben hartgekochter Eier, Kapern, Oliven, Petersilienblättchen u. s. w. — Quantität für ca. 8 bis 10 Personen.

Bekannter: „Warum halten Sie gerade den Donnerstag für einen Unglückstag?“

Vantoffelheld (mit einer Kantippe verheiratet): „Weil der Donnerstag mein Frei-Tag war.“

Ansüßlich.

Hausfrau (zum Bettler): „Hier haben Sie etwas Gemüse und ein Stück Wurst; hoffentlich schmedt's.“

„Warum soll's nicht schmeden; Ihnen hat's doch auch vorzüglich geschmedt!“

Hausfrau: „Woher wissen Sie das?“

„Na, sonst wär' doch mehr übrig geblieben!“

Der Unverbessliche.

„Nun, hat sich Freund Meyer in den Jahren seiner Abwesenheit sehr verändert?“

„Nein; aber er scheint es sich einzubilden?“

„Einzubilden? Wieso?“

„Er spricht immerzu davon, was er doch früher für ein Narr gewesen sei.“