

Das deutsche Herz.

(Eine deutsch-amerikanische Geschichte, von E. Fries.)

Er war schon längst kein Deutscher mehr. Und es hatte Zeiten gegeben, wo er auf die Feststellung dieser Tatsache großen Wert legte. Denn John B. White hatte dem alten Vaterlande einst großdenklichen Mühen gewandt. Seiner ehrlichen deutschen Namen in einen englischen zu verhandeln, hatte er sich vielleicht auch noch weniger besonnen als viele andere vor ihm, und ebenso schleunig hatte er seine Nationalität mit der amerikanischen vertauscht. Nicht, daß er etwas zu verbergen gehabt hätte. Er war, wie das in den besten Familien vorkommt, ein bischen aus der Art geschlagen. Dem alten Kupferschmid Weis, der sich vom einfachen Arbeiter zum Fabrikanten und inehrfa- chen Hausbesitzer emporgearbeitet hatte, fehlte für die leichte Art, wie sein jüngster Sohn das Geld durch die Finger gleiten ließ, einfach jedes Verständnis. Das gab den Grund zu Meinungsverschiedenheiten, die schließlich zu Johns etwas unfreiwilliger Liebesheirat nach New York führten. Noch heute, nach zwanzig und mehr Jahren, war es ihm nicht möglich, ganz ohne Groll daran zu denken. Wie hatte die Mutter geillert! Die Mutter! Ein weiches Lächeln spielte um den fest zusammengepreßten Mund des reichen Kaufmanns. Ein stilles Leuchten glom in den blauen Augen auf und verschönte das kaum gemittelte Gesicht. Da war es wieder das Gefühl, das seit dem Ausbruch des Krieges mit zwingender Gewalt in seiner Seele ausge- standen war und sich auf seine Weite unterdrücken ließ. Es rüttelte an seinem Herzen und schrie ihm in die Ohren: Auch Du bist Deutscher!

Die Geschäfte sind glänzend. Ich werde also an Hermann fünfzigtau- send Markt schicken und ihm sagen, er solle sie nach Ostbäumen verteilen. „Oh — Du wüßst es ihm überlas- sen?“ „In diesen ersten Zeiten muß man ein bischen Vergnügen zu er- halten suchen, wo man es findet. Ich weite, er gibt niemand etwas ab.“ „Ist er so egoistisch?“ „Er ist die Kirche allein auf die Vater für uns alle gekauft hat — „Oh — so! Aber was wird mit den anderen?“ „In acht Tagen schide ich an Mar- tha dieselbe Summe.“ „Und was glaubst Du, daß sie tun wird?“ Frau Brenda fing an, sich für die Sache zu erwärmen. „Sie gibt alles den anderen und nimmt nichts für sich — so war sie früher.“ „Und Bernhard? Was wird mit Bernhard?“ „Der kriegt wieder nach acht Tagen ebensoviele. Aber für ihn kann ich mich nicht verbürgen. Er ist ein Ideali- st.“ „Ich denke, das sind alle?“ „Mehr oder weniger, Bernhard am meisten.“ Die Geschäfte zwangen John B. im Lande herumzureisen. Seine Firma gehörte zu denen, die den Fern- handel Deutschlands Wachsen und Blü- then lieferten. Es lag wie ein dumpfer Druck auf seiner Seele, aber die Welt waren alle Verträge, seinen Schwiegervater davon abzubringen, gekündet. Nun verfolgte er bejon- derte Pläne. Es verging eine Reihe von Wochen, ehe John wieder ge- mütlich bei seiner Frau am reich- begabten Frühstücksstisch sitzen konnte. Sie legte die Briefe seiner Geschwister vor ihn hin, die inzwischen eingelau- fen waren. „Wie man sich doch irren kann“, sagte er ganz besänftigt, nachdem er das Schreiben seines ältesten Bruders gelesen hatte. „Wieso? Hat er „geteilt“?“ rief Frau Brenda interessiert. „Das weniger!“ lachte ihr Gatte. „Aber nach der Erfahrung mit den stürzenden harte ich gedacht, er würde das ganze Geld für sich behalten.“ „Nun und? Was hat er getan?“ drangte die schöne Frau. „Er hat für mich Kriegsanzleihe ge- kauft.“ „Jawohl! Das ist ja rührend — Du kennst ihn offenbar nicht besser als mich!“ Er überhörte den Vorwurf. „Man vergißt immer, daß andere eben- so die Fehler ihrer Kindheit abzu- preisen suchen wie wir selbst“, sagte er nachdenklich. Er überlegte Mor- thas Brief, „Auch sie enttäuscht mich“, fuhr er lächelnd fort. „Sie nimmt allerdings nichts für sich, aber alles für ihre Kinder — vorausge- setzt, daß ich das Geld nicht selbst brauchte, wenn wir Krieg mit Japan bekommen. Einfluß haben sie für mich auf.“ „Demnach müßte es ihnen doch noch gut gehen, trotz des Krieges“, sagte Brenda. Sie wollte noch eine spöttische Bemerkung machen, aber sie rühte, wie Tränen in ihre Augen schossen. Sie hatte ihre Nahrung noch nicht ganz überwunden, da lach- te ihr Mann laut auf. Er hatte den Brief seines jüngsten Bruders in- zwischen gelesen. „Sag! Ich's nicht, daß Bernhard um unverschämtesten wäre? Er nimmt das Geld dankend an, um eine Hypothek, die ihm ge- löndigt worden ist, abzulösen.“ „Und von ihm behauptest Du, er sei der größte Idealist?“ rief seine Frau fast vorwurfsvoll. „Das halte ich auch aufrecht. Zu- nächst ist er der einzige, der teil- nimmt, was er schreibt.“ Damit würde das Geld auch unseren Ge- schwistern, die mit mir zusammen das Haus besitzen, zu gute kommen. Aber nur, wenn Du mir die eidesstattliche Versicherung geben kannst, daß Du kein Kriegsmaterial: an die Feinde lieferst. Sonst mag unfer allest- des Elternhaus lieber in fremde Hän- de gehen.“ Ihre Augen wurden weiß. So wenig sie sonst von den Geschäften wußte, darüber hatte sie doch in den letz- ten Monaten manches gehört. „Das kannst Du doch gar nicht verspre- chen“, sagte sie ängstlich. „Ich habe heute einen Auftrag von Frankreich für anderthalb Millionen abgewiesen“, sagte er ruhig. „Und was sagt Vater dazu?“ Sie war ganz kleinlaut geworden. „Da ich Beziehungen angeknüpft habe, die ihm noch bedeutendere Auf- träge für Amerika sichern, wird es ihm recht sein.“ Sie legte den Arm um seinen Hals: „Ich glaube, Du bist auch ein Idealist“, flüsterte sie zärtlich. Er drückte sie an sich. „Nicht ganz“, meinte er, „nicht so, wie ich da drüben. Aber ich bin immerhin der Bruder... klop man vergißt hier zuviel davon.“ — Deplatzierte Redens- art. „Ah, Herr Doktor, ich amü- sieren mich zu gut heute oben; diese vielen schönen Damen und horman- len Herren.“ „Finden Sie, Fräulein Jenny?“ „Ach pardon, die Amosenden sind natürlich ausgeschlossen!“

Corruption bei russischen Frauen. Die Frau im Urteil der Denker.

In einer in Deutschland herausge- gebenen sozialdemokratischen Zeitschrift wurde unter der Ueberschrift: „Ruffische Stichproben“, ein Artikel veröffentlicht, in dem Einzelheiten zur Charakterisierung der russischen Korruption, selbst unter den Frauen, mitgeteilt werden. Da ist zunächst die reizende Geschichte von Frau Su- cholimowa, der Gattin des aus dem Amte geschiedenen Kriegsdienstleiters, als „Soldatenbesitzerin“ — sie be- freite Soldaten nicht etwa aus der Gefangenschaft, sondern — vom Dienst im Hetz. „Es wird allgemein davon geredet, daß der Kriegsdienst oder vielmehr dessen Frau im Mittelpunkt dieses schmutzigen Geschäftstreibens stand. Madame Sutcholimowa begnügte sich nicht mit dem Nutzen, welchen sie aus den verschiedenen Geschäften mit Aus- feranten der zahlreichen Krantenhan- deler zog. Sie beutete auch das Recht ihres Gemahls aus, in bestimmtem Umfang die Militärpflichtigen bei einem Stab einzuschreiben. Wer sich von der Militärpflicht drücken woll- te, wandte sich unter Vermittlung ei- ner bestimmten Persönlichkeit an Frau Sutcholimowa und zahlte einen fixen Preis, nicht unter 2000 Rubel. Ein solcher Anwärter wurde dann dem Herrn Kriegsdienstleiter persön- lich vorgeführt. Darauf trat eine bestimm- te ärztliche Kommission in Tätigkeit, die regelmäßig die Untauglichkeit at- testierte. Wer aber den bestimmten Preis nicht zur angelegten Frist zahlte, wurde auf Grund eines neuen Attestes sofort tauglich geschrieben.“ Aber nicht etwa nur die Damen im Kriegsministerium „arbeiteten“ auf diese sonderbare Weise, auch die Herren machten es nicht anders. Die Geschichte von der Zwoiadschabrit gibt hierfür ein klares Beispiel. Ein St. Petersburgischer Architekt hatte den Auftrag erhalten, den Plan einer großen Zwoiadschabrit einzureichen. Das tat er denn auch, aber er erhielt keinen Befehl, ob sein Entwurf ge- nehmigt werden würde. Als er sich Antwort holen wollte, wurde ihm mit aller Offenheit erklärt, daß man die Zwoiadschabrit überhaupt nicht mehr zu bauen brauche, da es gelun- gen sei, eine Million Rubel Zwoiadsch durch die Geschäftsbücher aufzulesen zu lassen, als wären sie geliefert und bereits nach dem Kriegsausbruch abgefand.“ Auf dem Bürgermeisterkongreß, der in Moskau stattfand, wußte der Bürgermeister von Archangelst auch mit einem recht bezeichnenden Vorfall aufzuwarten. Er hatte die Versicherung für eine Million Rubel Steintohle nach Archangelst frei Schiffford übernommen. Der Auftrag ward von ihm auch pünktlich ausgeführt. Die Staatsbeamten hatten aber derges- ten, die Ausladung zu organisieren, nur Männer sind, die sie zu etwas Vernünftigem und Verständnis ab- zurichten. Frauen sind keine Erzieher, und Schoophunde daher auch stets verzogene, verzärtelte, launenhafte und nicht selten heimtückische Ge- schöpfe, denn der Hund ist das Spie- gelbild seines Herrn.“

Ist die Frau dem Manne gleich- wertig oder nicht? Die Frage ist schon oft erörtert worden und doch noch immer eine brennende. In seinen anthropologischen Studien „Die Natur der Frau“ bringt B. Jaquet eine sehr interessante Zusammenstel- lung alles dessen, was die bedeutam- sten Denker aller Länder und Zeiten zu unserer Frage geäußert haben. Die Ansicht stellte das Weib geistig dem Manne gleich, in sittlicher Bezie- hung aber unter ihm. Man sah zu den Priestern empor und ließ sich von ihnen belehren in Staatsfachen und Philosophie, aber man sprach mit Verachtung von dem „bösen Weib“. Durch das ganze Mittelalter geht dieselbe sonderbare Auffassung von dem Charakter der Frau. „Weib, du bist die Pforte der Hölle!“ ruft der Kirchenvater Tertullian, und Petrar- ca nennt die Frau einen Teufel, den Feind des Friedens, eine Quelle der Ungeheuer und Grund aller Zügel- reien. Nach Fischard gibt es nur zwei gute Weiber in der Welt, davon ist die eine gestorben und die andere nicht zu finden. Unter den neueren Frauenfeinden ragen Schopenhauer und Eduard von Hauptmann hervor, von denen der eine das Weib die Numero zwei des Menschengeschlechts nennt, während der zweite (Hauptmann), der über- haupt zweimal heiratete) in ihm das unrechliche und ungeredete Ge- schlecht erblickt. Demgegenüber ste- hen freilich andere Urteile. Jean Paul nennt die Frauen das gute Ge- schlecht, und Rousseau sagt, daß sie das Böse auf Anstiften der Männer, das Gute aber aus sich selber tun. Hippel bezeichnet sie sogar als das „Böte Gottes“ und erklärt, wenn sie zur Herrschaft kämen, würde uns das Reich Gottes näher sein, als es je ge- wesen ist. Ebenso uneinig wie über ihr Gutes und Böses sind die Denker über das Gemütsleben der Frau. Nach Scherz ist die Frau idealer gefasst als der Mann, während Goethe für „bedeutlich“ hält, an „die Weib- lein“ ideale Forderungen zu stellen. Friedrich Schlegel hat „bei den Weibern nie „den Trieb zum Unendli- chen gefunden“, in dessen Luther doch bezeugt, daß die Frauen viel stärker und brünstiger im Glauben sind als der Mann. Friedrich Schlegel spricht den Frauen Graufamkeit zu und den „völlig tierischen Mangel an Mitleid“, dafür sagen wieder Less- ing und Veltch, es eigne sich das Weib für seine Tätigkeit besser, als für Werke der Barmherzigkeit. Betreffs der pädagogischen Fähig- keiten der Frau sind Birkhörn, Wälde- ler und zahlreiche andere Forscher ein- ig, daß die Frau die geborene Erzie- herin der Kinder ist. Alfred Rehms Urteil ist dagegen vernehmlich. „Nur gute Menschen können Hunde erziehen, nur Männer sind fähig, sie zu etwas Vernünftigem und Verständigem ab- zurichten. Frauen sind keine Erzieher, und Schoophunde daher auch stets verzogene, verzärtelte, launenhafte und nicht selten heimtückische Ge- schöpfe, denn der Hund ist das Spie- gelbild seines Herrn.“

Goethes Jugendliebe.

Goethe war, als er nach Leipzig kam, eben sechzehn Jahre alt. Wer es verstünde, ganz in diese Jugend einzutauchen und aus den Fluten von Wunsch und Willen die Haupt- stromung sicher festzuhalten! Gerade er verlangt, als Mensch genommen zu werden, mit allen Trieben und Schwächen. Goethe sah Käthchen Schöntopf zur Ostermesse 1766 das erste Mal. Zur Meßzeit nahm der alte Christen- Gottlieb Schöntopf Schloßgäste bei sich auf. Unter ihnen war 1766 Goethes Schwager Schloßer. Mit Schloßer sah Goethe hier, und nach des Schwagers Abreise behielt er den Mittagstisch weiter. Als ihn das Gefühl zu Käthchen übermannt hatte, kam es vulkanisch zum Durch- bruch. Welche Welt mag sich jetzt der Sechszehnjährige aufgebaut haben! Käthchen war gerade drei Jahre äl- ter als er, also neunzehn. Das Mäd- chen stieß ihn nur aus Mitleid nicht zurück. Gekämpft wurde hier nur einseitig. Wie wenn er diese Lei- denschaft als ein Opfer auffaßte, hat er Käthchen geküßt. Dann mußte sein Freund Bechhof am nächsten Morgen lange Episteln lesen. Stoff- weise kam es heraus: „Sie hat mich unter den heftigsten Lieblingen ge- beten, sie nicht mit Eifersucht zu plagen, sie hat mir geschworen, im- mer mein zu sein. Und was glaubt man nicht, wenn man liebt. Aber was kann sie schwören? Kann sie schwören, nie anders zu sehen als ich, kann sie schwören, daß ihr Herz nicht mehr schlagen soll? Doch ich will's glauben, daß sie's kann...“ Bechhof, das ist einer von den Aus- geschickten! Du bist weg und das Papier ist nur eine kalte Luftucht gegen deine Arme.“ Wer hört da nicht die Stut des „Werter“ heraus? Alles steht in dieser Sprache in Flammen. Er, sie- bernd, erfährt, daß Käthchen in die Komödie gegangen sei. Die Mutter ist mit, aber ihn packt der Arg- wohn. „Wie! sollte sie mit denen in der Komödie sein! Mit denen!“ Schöntopfs hatten wieder Meß- gäste. Es war am 10. Oktober 1767 zur Herbstmesse. Er wird nachsehen gehen, ob einer von „denen“ bei Käthchen ist. Er nimmt sich ein Bil- let auf die Galerie und sieht in der Loge hinter ihrem Stuhl richtig ein- nen, in einer sehr zärtlichen Stel- lung. „O Bechhof, ich dachte, mein Kopf spränge mir vor Hut.“ Am nächsten Morgen stürmt er zu ihr, und nun reißt er uns in den Gefühlswirbel seiner tiefen, erschau- enden Seele hinein: „Ich hatte Stärke genug, ihr meine Rartheit mit der Komödie zu verbergen. Siehst du, sagte sie, wir waren ge- stern in der Komödie, du mußt dar- über nicht böse sein. Ich hatte mich ganz in die Gede der Loge gerückt und Lottchen neben mich gesetzt, daß er ja nicht neben mich kommen sol- te. Er stand immer hinter meinem Stuhl, aber ich vermied, soviel ich konnte mit ihm zu reden, ich plau- derie mit meiner Nachbarin in der nächsten Loge und wäre gern bei ihr geblieben gewesen. — O Bechhof, das alles habe ich mir gestern überredet, daß ich es gesehen hätte, und nun sagte sie es mir. Sie! um mei- nen Hals gehangen. Einen Augen- blick Vergnügen ersetzt Tausende von Qual, wer möchte sonst leben, mein Verdruss war vorbei, ein vergangenes Uebel ist ein Gut. Die Erinne- rung überlebender Schmerzen ist Vergnügen. Und so ersetzt! Mein ganzes Glück in meinen Armen. Die ichone Scham, die sie ohngeachtet un- serer Vertraulichkeit so oft ergriff, daß die mächtige Liebe sie wider das Geheiß der Vernunft in meine Ar- me wirft; die Augen, die sich zu- drücken, so oft sich ihr Mund auf den meinigen drückt; das süße Lächeln in den kleinen Rauten unserer Lieblingen, die Rote, die Scham, Liebe, Wonne, Furcht auf die Wangen treiben diese zitternde Bemühen, sich aus meinen Armen zu wenden, das mir durch seine Schwäche zeigt, daß nichts als Furcht sie je heraus- reißen würde.“ Ein Jahr später war alles aus. Ohne Abschied ist er gegangen. „Daß ich nicht Abschied genommen habe“, schrieb er am 1. Oktober 1768 von Hause aus an den alten Schöntopf, „werden Sie mir doch vergeben ha- ben. In der Nachbarschaft war ich, ich war schon unten an der Tür, ich sah die Laternen brennen und ging bis an die Treppe, aber ich hatte das Herz nicht, hinaufzusteigen. Zum letztenmal, wie wäre ich wieder heruntergekommen.“ Acht Briefe besitzen wir, die Goethe nach der Trennung an Käthchen schrieb. Der letzte ist vom 23. Ja- nuar 1770. Im Mai 1809, also dreißig Jahre nach seinem Weg- gang, hatte sie ihre Verlobung mit Dr. Kanne angezeigt. Er schrieb ihr eine längere Epistel darauf, aber nur einmal bricht's lebend durch: „Wer einmal geküßt hat, was das ist, aus einem Herzen verflohen zu werden, das sein war, der mag nicht gerne daran denken, geschweige davon reden.“

Für die Küche.

Aepfelfartoffeln. Dieses Gericht kann man nur dann empfeh- len, wenn man über eine sehr trockne Bratentunke verfügt. Etwa zwei Pfund Aepfel werden geschält, in drei Teile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und in sehr wenig Wasser, so daß es ganz verbräutet ist, weidge- kocht. (Aepfelschalen und Kernge- häuse werden für die morgige Suppe verwendet.) Sehr mehliges Kartoffel- mehl werden geschält, dann in Salzwas- ser gekocht, bis sie etwas zerfallen, abge- kühlt und gedämpft. Kartoffel- und Aepfel werden nun miteinander ver- mengt und noch einmal nach Salz abgedreht. Kann man weder Fleisch noch Tunte dazu reiden, dann schmelzt man dieses Gericht mit in Würfel geschnittenem, zerlassenen Speck. Rinderhirn in Tunte. Ein Rinderhirn wird gehäutet und so oft mit kaltem Wasser gewaschen, bis alles Blut herausgezogen und es weiß geworden ist. Es wird dann in Salz- wasser mit Suppengrün geteilt und auf ein Sieb zum Abtropfen ge- legt. Den größten Teil der Brühe mit dem Gemüße verwendet man zur Suppe, den Rest zum Abschneiden einer hellen Mehlschwitze, die man mit Essig, Weiswein, feingewiegenen Sor- belen und Kapern würzt. Das in Scheiben geschnittene Hirn wird in dieser Tunte aufgedünstet. Heringsalat. Man legt 2—3 schöne abgewaschene Salz- heringe 24 Stunden lang in Milch, trocknet sie dann ab, häutet sie, nimmt alle Gräten sorgfältig fort und schneidet sie in Würfel. Zwölf mittel- große, in der Schale gekochte Kar- toffeln werden abgeseigt, 8 française Aepfel, 2 Salzgurken und eine Pfeffergurke geschält und alles in Würfel geschnitten. Wenn man den Zwiebelgeschmack liebt, kann man eine ganz kleine, geschälte, feingehakte weiße Zwiebel hinzugesetzt und alles gemischt werden. Die Milch der Heringe wird mit etwas Essig ver- dürt. Von 1—2 hartgekochten Ei- dottern, die zu feinem Brei zer- quetscht werden, rührt man mit Salz, Del, Essig, Pfeffer, dem Herings- milch-Essig und etwas Zucker eine feimige Sauce und schwenkt alles gut durch. Der Salat muß ein paar Stunden durchziehen. Anisbrot. Man rührt 1/2 Pfund Zucker mit 4 Eiern eine halbe Stunde nach derselben Seite, mischt 1/2 Pfund trockenes Mehl, die fein abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, 4 Unzen geriebene süße Mandeln und 5 Unzen feingehobenen Anis dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene längliche Kuchenform und läßt den Kuchen im Ofen in gleichmäßiger Hitze backen. Er kann so gegessen werden, man kann ihn aber auch am anderen Tage in gleichmäßiger Scheiben schneiden und diese auf einem Badblech im Ofen in mäßiger Hitze rösten lassen. Semmelkloße mit Bad- pläumen. Tags vorher gewas- schene und in sehr reichlich Wasser ein- geweichte Pläumen werden ohne Zucker weidgekocht. Abgekochene Semmel ohne Krume werden in Milch eingeweicht, zu Brei verrührt, mit Mehl, Zucker, Zimmt, Gerst- oder geriebener Semmel und flüssigem Fett vermischt und daraus saubere Kloße geformt. Es empfiehlt sich, erst einen Probekloß zu formen und, falls der nicht halten sollte, mit Mehl oder Etwießeratz nachzuhelfen. Die Kloße werden nach und nach in der Bad- pläumenbrühe weidgekocht, dann mit den Badpläumen angerichtet und die Badpläumenbrühe dazu gereicht. Das Gericht ist sehr empfehlenswert. Schweinefleisch, Kohlrüben und Kartoffeln. Schweinefleisch, Hren oder Waden, was am preiswertesten ist, werden gewaschen und in Eiswasser ange- kocht. Inzwischen hat man eine Kohlrübe geschält, in Stifte geschnit- ten, mit kaltem Wasser angelegt, an- gekocht, dann die Kohlrübenstücke abgekühlt und für den nächsten Tag ver- wachtet und die Kohlrüben selbst zum Fleisch gegeben und mit diesem gar gekocht. Sobald das Fleisch gar ist, wird es aus der Brühe genommen, in Stifte geschnitten, die Knochen ent- fern und das Fleisch wieder zu den Rüben gegeben. Die Kartoffeln hat man in der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und zum Fleisch gegeben. Sie werden von der Brühe so viel eingezogen, daß es sich erübrigen wird, diese besonders zu fämen. Stortententuchen. 13 Un- zen gute frische Butter rührt man zu Schme, gibt nach und nach, fortgesetzt rührend, 7 bis 8 Eidotter, 11 Unzen Zucker, die geriebene Schale einer großen Zitrone, eine Messerfülle gerie- bene Mastkorn, lösselweise 1 Pfund leicht angewärmtes feines Mehl, 5 Unzen gereinigte Korinthen, 2 Eß- löffel feinen Rum oder Arral und zuletzt den streifgeschlagenen Schnee der 7 bis 8 Eiwweiß dazu. Den Teig füllt man in eine mit Butter bestrichene, nicht zu tiefe, runde Form, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel und läßt den Kuchen in mäßiger Ofenhitze eine gute Stunde backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, wird er ausgekürzt. Er hält sich längere Zeit frisch.