

Für unsere Mütter und Hausfrauen

Nr. 22

Beilage zur Gleichheit

1911

Inhaltsverzeichnis: Die Behandlung der Milch im Haushalte. — Von Felix Linke. — Das „tägliche Brot“ bei den alten Deutschen. Von Hannah Lewin-Dorsch. — Die Mutter als Erzieherin. — Feuilleton: Es ist kein Gott. Von Shelley. — Waterloo. Von Stendhal. (Schluß.)

Die Behandlung der Milch im Haushalte.

Die Bedeutung der Milch als Volksnahrungsmittel wird noch vielfach erheblich unterschätzt. Der erwachsene Mensch denkt zu wenig daran, daß er während seines ersten Lebensjahres fast ausschließlich von diesem Nahrungsmittel gelebt hat. Die hohe Säuglingssterblichkeit hat erst wieder die Bedeutung der Milch zur richtigen Würdigung gebracht. Wie wichtig die Milchfrage für die Bevölkerung ist, kommt auch in der Tatsache zum Ausdruck, daß in manchen Gemeinden der Geldwert der verbrauchten Milch den des Brottreibendes übersteigt.

Im Gegensatz zu anderen Nahrungsmitteln verlangt die Milch im Haushalte eine aufmerksame Behandlung, wenn sie tauglich bleiben soll. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit sie nicht verdirbt. Auf dem Lande ist die Behandlung vor der Diefierung sehr einfach. Die Milch wird nach dem Melken durchgeseiht und ohne weitere Maßnahmen an die Konsumenten abgegeben. Anders ist es in der Großstadt, wo die Milch von den Verbrauchern nicht unmittelbar aus dem Stall bezogen werden kann, sondern meist aus größeren Entfernungen hergebracht werden muß und erst durch die Vermittlung oft mehrerer Hände an die Verbraucher gelangt.

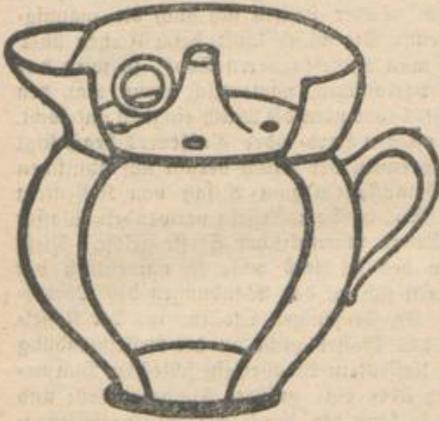
Ein altes Mittel, die Milch vor dem Verderben zu schützen, ist das Kochen. Wohl in jedem Haushalt wird die Milch vor dem Gebrauche abgekocht. Das Mittel war aus der Erfahrung gewonnen, ohne daß man wußte, warum die Milch durch Kochen haltbarer und gesünder wird. Heute wissen wir, daß durch das Kochen die in die Milch hineingelangten niederen Lebewesen, die Bakterien, vernichtet und damit die durch diese bewirkten Fäulnisvorgänge gehemmt werden. Man hat früher geglaubt, daß durch Kochen alle in der Milch befindlichen Lebenskeime vernichtet würden. Das ist aber nicht der Fall. Die Siedetemperatur der Milch beträgt etwa 100 Grad. Diese Temperatur genügt aber nicht zur Abtötung aller Keime, es gibt vielmehr eine ganze Reihe von Dauerformen (Sporen), die noch erheblich höheren Hitzegraden standhalten. So können beispielsweise Milchbrandsporen über drei Stunden lang einer Temperatur von 140 Grad ausgesetzt werden, ohne ihre Keimfähigkeit, ihr Leben einzubüßen! Vor allen Dingen genügt das einfache Aufwallenlassen der Milch beim Kochen lange nicht, um alle Keime zu töten. Man kann darauf aber auch verzichten. Wenn die Milch aus einwandfreien Ställen kommt, ist es nicht nötig, sie völlig kochen zu lassen oder gar unter Druck auf noch höhere Hitzegrade zu erwärmen. Die großen Milchverwertungsanstalten beschränken sich daher auch darauf, die Milch zu pasteurisieren, bevor sie sie in den Handel bringen. Beim Pasteurisieren wird gewöhnlich die Milch auf 70 bis 80 Grad Celsius erhitzt und einige Zeit in dieser Temperatur erhalten. Während dieser Zeit können die Dauerformen der vorhandenen Lebenskeime zu sogenannten vegetativen auskeimen und diese vegetativen Keime dann vernichtet werden, wenigstens zum größten Teile. Solche Milch ist also nicht steril, keimfrei, sondern nur keimarm. Die wenigen noch vorhandenen lebenden Keime können später ruhig zur Entwicklung gelangen; wenn die Milch nicht allzu lange steht, werden sie nicht mehr gefährlich. Die Erhitzung einer gut vorbehandelten Milch auf mittlere Wärmegrade führt zu einer wesentlichen Veredelung des Rohmaterials, sei es nun Vollmilch oder Rahm oder Magermilch, so daß man daraus Produkte erzielen kann, welche die aus erhitzter Milch gewonnenen an Wohlgeschmack, Reinheit und Haltbarkeit weit übertreffen. Diese Tatsache macht sich namentlich die dänische Meierei zunutze, und sie hat dadurch erreicht, daß die dänische Butter auf dem Weltmarkte führend dasteht. Mechanische Verunreinigungen der Milch werden durch Kochen natürlich nicht beseitigt. Das muß durch Durchsiehen oder in Filtern geschehen. In größeren Betrieben werden dazu mit gutem Erfolg Sandfilter verwendet, die mit gereinigtem Kies beschickt sind.

Im Haushalte beschränkt sich die Behandlung der Milch auf das Kochen. Zu dem Zwecke sind meist die einfachsten Vorrichtungen vorhanden, die sich denken lassen. Es wird ein gewöhn-

licher Topf verwendet, der nicht einmal immer ausschließlich für diesen Zweck benutzt wird. Daher stellten sich auch die mannigfaltigsten Ungelegenheiten ein. Die Milch läuft beim Kochen über oder brennt an. Benutzt man einen sauberen Topf, so wird das Anbrennen nicht so leicht vorkommen, namentlich wenn man den Topf mit Wasser anfeuchtet, bevor man die Milch eingießt und kocht. Besonders die Benutzung offener Herd- oder Gasfeuerer begünstigt das Anbrennen. Das Anbrennen der Milch beruht auf ähnlichen Vorgängen, wie sie in Dampfkesseln zum Ansatz von Kesselstein und zu Explosionen führen. Das in Dampfkesseln verwendete Wasser enthält bekanntlich eine Menge mineralischer Stoffe gelöst. Diese scheiden sich beim Kochen des Wassers aus, so namentlich der kohlensaure Kalk, und lagern sich an den Wandungen des Dampfkessels als Kesselstein ab. An denjenigen Stellen, wo der Kesselstein sich ansetzt, läßt er das Wasser nicht an die Kesselwand unmittelbar herantreten. Kesselstein ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Ist nun der Ansatz über eine größere Fläche verteilt und schon einigermaßen dick, so kann die durch die Feuergase zugeführte Wärme nicht schnell genug an das Wasser abgegeben werden. Es kommt dann mitunter vor, daß die betreffenden Stellen des Kessels glühend werden und sich dadurch stark ausdehnen. Dadurch bekommt der dort angelegte Kesselstein Brüche, durch die das unter Druck stehende Wasser an die Kesselwand strömt und den Kesselstein durch die plötzliche, überaus starke Dampfentwicklung abreißt, so daß das Wasser sich ungehindert an die Kesselwand preßt. Das glühende Eisen bewirkt aber eine so stürmische Dampfentwicklung, daß manchmal eine Explosion des Kessels eintritt. Auch der hermetisch geschlossene Kochtopf ist solchen Gefahren ausgesetzt. Bei der Milch verläuft nun die Sache folgendermaßen. Während des Kochens kann aus irgendwelchem Grunde — zum Beispiel infolge Verunreinigung der Gefäßwände besonders mit Fett — sich ein fester Niederschlag bilden. Begünstigt wird das durch die große Menge fester Körper, die die Milch enthält. Dieser feste Niederschlag ist ein schlechter Wärmeleiter, der bewirkt, daß an denjenigen Stellen, wo er ansitzt, sich der Topf besonders stark erhitzt, so stark, daß schließlich der Niederschlag selbst anbrennt und durch die Verteilung angebrannter Partikelchen durch die ganze Milch dieser den Brenngeschmack gibt. Verhüten kann man das Anbrennen durch stetes Umrühren der Milch beim Kochen, wozu man sich am zweckmäßigsten eines Gerätes aus einem Stoff (Glasstab, Porzellanstab) bedient, an den die Milch sich nur schwer ansetzen kann. Man kann dem Anbrennen aber auch dadurch vorbeugen, daß man die Milchtemperatur nie über 100 Grad hinausgehen läßt. Das geschieht, indem man die Milch in einem Wabekochenden Wassers erhitzt und auf diese Weise kocht. Kochendes Wasser unter normalem Atmosphärendruck wird nie heißer als 100 Grad; stärkere Wärmezufuhr bewirkt nur ein stärkeres Kochen und damit rasche Verdampfung des Wassers. Solange also Wasser vorhanden ist, kann das in ihm befindliche Gefäß mit der Milch nie über 100 Grad heiß werden, und die Milch wird niemals anbrennen, weil eben die in ihr befindlichen Bestandteile bei dieser Temperatur noch nicht brennen können. Hierauf beruht auch das Sorghletsche Verfahren.

Das Auslöchen der Milch aber und ihr Überlaufen erklärt sich so. Das Kochen der Milch tritt bei etwa 100 Grad ein, gerade dann, wenn auch das Wasser zu sieden beginnt. Hat die ganze Masse der Milch diese Temperatur erreicht, so treten die großen Wasserdampfblasen auf, wie beim Kochen des Wassers auch. Da die Milch wegen des Fettgehaltes ein viel zäherer Körper ist als das Wasser, so werden bei ihr die Blasen sehr viel größer und das Aufwallen geschieht viel stürmischer. Verstärkt und begünstigt wird das noch durch die beim Aufkochen frei werdende Kohlensäure. Der geschilderte Vorgang des Auslöchens und Überlaufens gibt von selbst ein Mittel an, das zu verfahren. Man Sorge dafür, daß die großen Blasen zerstört werden, bevor es zum Überlaufen kommt, oder man lasse die Milch in einem eigens konstruierten Kochtopf überlaufen, wodurch die Blasen platzen und ihr Inhalt in die Luft entweicht. Dieser Kochtopf ist so beschaffen, daß die übergelaufene Milch in den Topf zurückfließt. Der bekannte Berliner Hygieniker Flügge hat eine solche Konstruktion angegeben. Am besten ist ein irdener Kochtopf, der oben durch einen Deckel abgeschlossen werden kann. Der Deckel liegt aber nicht oben auf dem Munde auf, sondern auf einem Ringwulst, der etwa 5 Zenti-

meter unterhalb des Randes innen angebracht ist. Der Deckel selbst ist ein flacher, ungefähr 5 Zentimeter hoher Trichter, dessen Öffnung etwa 2 Zentimeter lichte Weite hat; er wird umgekehrt auf den Wulstfiring gelegt, so daß seine Öffnung nach oben gekehrt ist. Kocht nun die Milch im Topfe und läuft sie durch die mittlere Öffnung aus, so entweichen die Blasen, und die Milch strömt auf



den Trichter, von welchem sie durch seitliche Löcher in den Topf selbst zurückfließt.

Kocht man in einem solchen Topfe, so kann man die Milch selbst bei lebhaftem Feuer überwallen lassen, sie läuft aus ihm nicht aus, ja man kann sie auch noch nach dem Überwallen eine Zeitlang auf dem Feuer belassen. Nur muß man dann bedenken, daß der Wassergehalt immer geringer wird und durch Wasserzufuhr zweckmäßig

zu ergänzen ist. Bei 10 Minuten langem Kochen beträgt der Wasserverlust nach Flügge 8 Prozent in größeren Töpfen, in kleineren mehr, bis zu 12 Prozent. Man muß also der Milch, natürlich vor dem Kochen, ungefähr ein Zehntel Wasser zusehen. Den Flüggischen Kochtopf benutzt man auch als Aufbewahrungsgesäß für die abgekochte Milch, indem man sie einfach darin beläßt und die jeweils gebrauchten Portionen direkt abgießt.

Dieser Kochapparat genügt für kleinere Haushaltungen in jedem Falle. Ist aber Verunreinigung durch Bakterien zu befürchten, so wendet man zweckmäßig das Soxhlet'sche Verfahren an. Der Soxhlet-Apparat besteht aus einem Kochtopf, in den man ein Drahtgestell einsetzt, in welches die fest verschlossenen, mit Milch gefüllten Flaschen aufrecht eingesetzt werden. Dadurch werden die Flaschen gleich mit sterilisiert. Namentlich für größere Haushalte ist der Apparat zu empfehlen. Leider wird er bei der breiten Masse keinen Eingang finden, weil er zu teuer ist. Es sei daher nachdrücklich auf den praktischen Flüggischen Kochtopf hingewiesen.

Von großer Wichtigkeit ist auch die Behandlung der Milch nach dem Aufkochen. Die gekochte und wieder abgekühlte Milch ist selbstverständlich nicht gegen alle Gefahren gesiebt. Das Kochen beseitigt nur einen Teil, wenn auch den größten, der vorhandenen Keime. Die übriggebliebenen kommen wieder zur Entwicklung, was man nach Möglichkeit hintanzuhalten versuchen muß. Da muß man wissen, daß die Milchsäurebakterien der Erhitzung leichter erliegen als die Buttersäurebakterien und die peptonisierenden Bakterien. Würde die Milch also gekocht, besonders wenn man sie nur aufwallen ließ, so fehlen in ihr die Milchsäurebakterien fast vollständig, aber die genannten anderen sind noch in Sporenform vorhanden. Während nun in der unerhitzten Milch die Milchsäurebakterien in dem ihnen besonders zugänglichen Nährboden gewöhnlich das Übergewicht erlangen und die von ihnen gebildete Milchsäure auf die anderen Bakterien entwicklungshemmend wirkt, so ist das bei der erhitzten Milch nicht der Fall. Da fehlen die um den Nährboden konkurrierenden Milchsäurebakterien. Infolgedessen erhalten die peptonisierenden Bakterien — die gewöhnlich in größerer Menge vorhanden sind als die Buttersäurebildner — die Oberhand und können ihre schädliche Tätigkeit ungehindert entfalten. Diese besteht darin, daß die Eiweißstoffe durch sie in giftige Stoffe zersetzt werden. Bei unerhitzter Milch kommt es wohl zu einer Gerinnung, doch wird die Zersetzung der Eiweißstoffe verhindert. Man darf also die Milch nach der Erhitzung nicht im warmen Zimmer stehen lassen, wo die Keime schnell zur Entwicklung gelangen. Vor wie nach der Erhitzung muß die Milch sachverständig behandelt werden, sonst kann aus dem Abkochen größerer Schaden entstehen als ohne dieses. Das sollte jede Hausfrau beherzigen. Felix Linke.

o o o

Das „tägliche Brot“ bei den alten Deutschen.

Von Hannah Lewin-Dorisch.

Früher nahm man an, gestützt auf einige einseitige oder von uns mißverständliche Nachrichten alter römischer Schriftsteller, die Germanen hätten zur Zeit der römischen Einfälle noch so gut wie gar keinen Ackerbau gekannt, daher auch nur wenig Pflanzennahrung genossen und sich vorwiegend von Fleisch genährt. Neuere

Untersuchungen haben diese Ansicht als irrig erwiesen. Freilich nahm zur Zeit Julius Cäsars bei den deutschen Stämmen die Viehzucht im Wirtschaftsleben die erste Stelle ein. Die Stämme hatten noch die Möglichkeit, Wanderungen zu unternehmen, und waren auch durchweg wanderlustig und schnell bereit, ihre Wohnsitze aufzugeben, sobald anderswo bessere lockten. Doch wäre es verfehlt, die Germanen der damaligen Zeit deswegen als Nomaden, das heißt als Hirtenstämme, zu bezeichnen. Neben der Viehzucht wurde bei ihnen auch Feldbau getrieben, und zwar nicht nur als Nebensache oder aus Hilfsweise. Die Bebauung des Ackerbaues spielte vielmehr eine nicht unwichtige Rolle in der Volksernährung. Auch technisch stand dieser Ackerbau nicht mehr auf einer gar so niedrigen Stufe, wie man vor einiger Zeit noch glaubte. Man kann ruhig behaupten, daß er sich über die Stufe des urwüchsigsten Ackerbaues, des sogenannten Hackbaus längst erhoben hatte. Der Pflug war bekannt, das ergeben die vorgeschichtlichen Forschungen. Schweden bietet uns auf einem alten Felsenbilde aus der Bronzezeit die Ansicht eines von Rindern gezogenen Halompfluges, und in einem dänischen Moore fand man einen vollständig erhaltenen Pflug der gleichen Art: seine lange Deichsel beweist, daß er bestimmt war, von Tieren gezogen zu werden. Man verwendete also zu jener Zeit in nordischen Ländern auch Zugtiere bei der Feldbestellung. In Deutschland selbst wurden gleichfalls solche Pflüge aus Holz gefunden. Sind sie auch in der Form noch primitiv, so sind sie doch für ihre Aufgabe völlig geeignet. Gewisse Pflugformen, die man noch heute zum Teil in Italien und Rußland verwendet, sind um nichts vollendeter als diese vor- und frühgeschichtlichen Pflüge der Germanen.

Gerste und Weizen sind die beiden Getreidearten, deren Anbau in Deutschland schon für vorrömische Zeiten sowohl durch die Altertumsforschung belegt als auch durch die vergleichende Sprachwissenschaft erschlossen ist. Hirse kommt ebenfalls bereits früh vor und bildete in manchen Gegenden lange Zeit ein Lieblingsgericht, das man namentlich an Festen und feierlichen Gelegenheiten bevorzugte, und das stellenweise selbst kultische Bedeutung hatte. Ob der Roggen in ganz Deutschland schon in früherer Zeit gebaut worden ist, läßt sich nicht mit Bestimmtheit entscheiden; in den nördlichen Gebieten Germaniens scheint er zum mindesten bis zum Beginn unserer Zeitrechnung zurückzureichen.

Die Getreidekörner wurden durchaus nicht ausschließlich zu Brot verarbeitet; man genoß sie mit Vorliebe auch in Form von Grütze oder Mus. Die Gewohnheit, Körnerfrüchte in Wasser aufzuweichen und mit mehr oder weniger würzenden Zutaten vermengt zu essen, ist bereits aus der jüngeren Steinzeit für weite Gebiete von Mitteleuropa erwiesen und hat sich auch im eigentlichen Deutschland sehr lange erhalten. In der alten deutschen Sprache bedeutet das Wort „Mus“ schlechthin Speise.

Die ursprüngliche Brotform war die eines runden oder länglichen Gladens. Im frühen Mittelalter kommen auch, wie wir auf alten Bildern sehen, allerlei Ziergebäcke, Breheln und dergleichen auf den Tisch. Als Zuspeise zum Brot war zur Römerzeit Butter und Käse in Germanien üblich; wenigstens berichtet uns Cäsar davon. Allerdings haben die Deutschen die feineren Käseforten später erst von den romanischen Völkern erhalten. Die Butter wurde meist aus Kuhmilch, seltener aus Ziegen- oder Schafmilch bereitet; zur Herstellung der Butter scheint man ein Butterfaß benutzt zu haben, das sich von dem heute noch bei uns in Gebrauch stehenden kaum unterschied. Butter zum täglichen Brote leistete sich jedoch bei den alten Germanen nur der Reiche und Vornehmere. Bei den Römern, die gewöhnt waren, als Fett das Öl der Olive zu verwenden, erregte der Gebrauch der tierischen Butter vielfach Erstaunen und Widerwillen.

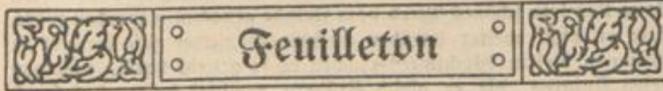
o o o

Die Mutter als Erzieherin.

Du bist nicht besser als dein Kind, nur älter! Du siehst die vielen Fehler deines Kindes, und sie ärgern dich. Du siehst nicht, daß du selbst die gleichen Fehler hast und noch einige dazu. Du siehst sie nicht, weil wir Menschen meistens unsere eigenen Schwächen so wenig sehen können wie unsere eigene Nase; du siehst deine Fehler aber auch deshalb nicht, weil du deine Fehler besser zu verbergen weißt. Bei deinem Kinde aber siehst du sie sofort, denn die Kinder geben sich unmittelbar und offen, sie können noch nicht so heucheln wie wir. Da erwacht in dir der heiße Wunsch, dein Kind zu deiner eigenen Vollkommenheit emporzuziehen, indem du ihm seine Fehler mit Strenge abgewöhnst. Damit tust du aber der kindlichen Natur Unrecht. Du läßt sie nicht zur ruhigen eigenen Entwicklung kommen, du sahndest eilig auf jeden Fehler des Kindes, ohne zu bedenken, daß der scheinbare Fehler in Wirklichkeit oft nur

der Ansatz zu einer wichtigen und wertvollen Charaktereigenschaft des werdenden Menschen ist. So raubst du deinem Kinde ein Stück Lebensfreude, du siehst in der Jugendzeit nicht den schönsten Lebensabschnitt des Menschen, der sein volles Recht auf seine eigene Art hat. Statt dessen bekämpfst du die eigentliche Kindlichkeit, statt dessen siehst du in den Jugendjahren ein bellagenswertes Entwicklungsstadium, eine Periode der Unvollkommenheit und der Mangelhaftigkeit, die schnell überwunden werden muß, damit das Kind auf die Höhe des Erwachsenen gelange. Aber in Wirklichkeit stehen wir Erwachsenen nicht höher als die Kinder, wir sind nicht besser als sie, sondern nur älter. An diesem bescheidenen Vorzug sind wir aber unschuldig. Im Vertrauen gesagt: ich gäbe diesen Vorzug gern her, wenn ich dafür noch einmal die Jugendzeit mit allen ihren Fehlern eintauschen könnte.

h. sch.



Es ist kein Gott.

Von Shelley.

Ich war ein Kind, als meine Mutter einst,
um eines Atheisten Flammentod
zu sehn, hinausging; und sie nahm mich mit.
Die schwarzen Priester standen um den Holzstoß,
die Menge gaffte rings in dumpfem Schweigen,
und als der freoler unerschrocknen Blicks
vorüberschritt, da strahl' ein ruhig Lächeln
verächtlich halb um seine Zähne her.
Das gierige Feuer züngelte empor
um seine männliche Gestalt, versengt
zu Blindheit wurde bald sein kühnes Auge;
sein Todeskampf zerriß mein Herz! Der Pöbel
erhob ein tolles Siegesgeschrei, — ich weinte.
Da sprach die Mutter: „Weine nicht, mein Kind!
Denn jener lästerte: Es ist kein Gott.“

Es ist kein Gott! Das ganze All bestätigt
den Glauben, den sein Tod besiegelte.
Mag Erd und Himmel, mag das wechselnde
Geschlecht der Menschen ihren Spruch verkünden;
mag jeden Ring, der an der Kette hängt
und ihn ans Ganze fesselt, auf die Hand
hindeuten, die ihr Ende hält und trägt!
Mag jedes Saatkorn, das zur Erde fällt,
sein Zeugnis still beredt vor uns entfalten: —
drinnen und draußen zeihet Unendlichkeit
die Schöpfung doch der Lüge; und der Geist,
der wandelbare, welcher die Natur
durchdringt, ist ihr allein'ger Gott; doch weiß
der Stolz des Menschen seines Wissens Ohnmacht
geschickt mit hohen Worten zu verhüllen.

Der Name Gottes hat schon jeden Frevel
mit Heil'genschein umstrahlt, und doch ist er
nur das Geschöpf der Menschen, die ihn ehren;
und mit den Toren, die ihm Tempel bauen,
verändern seine Namen und Begierden
und seine Eigenschaften rastlos sich:
So, Siva, Buddha, Gott, Jehova, Herr —
Stets dienet er der kriegesbesleckten Welt
als Stichwort der Verheerung; ob das Blut
zermalmter Leiber seines Wagens Räder
im Siegestauf bespritzt, indes Brahminen
ein heilig Lied zu Todesseufzern plärren;
ob hundert Mitregenten seine Macht
sich teilen, daß sie schier zur Ohnmacht wird;
ob brennender Städte Qualm, das Wehgeschrei
hilfloser Frauen, hingemordeter
wehrloser Ereise, Jünglinge und Kinder
gen Himmel steigt zu seines Namens Ehr;
ob endlich — schlimmstes Los! — das Eisenalter
der Religion die Erde seufzen macht
und Priester von dem Gott des Friedens schwachen
zur selben Zeit, wo ihre Hand vom Blut
Unschuldiger trieft, und wo sie jeden Keim
der Wahrheit unterdrücken, alles morden,
die Erde wandeln in ein Schlächterhaus!

Waterloo.

Von Stendhal.

(Schluß.)

Der Stab passierte einen kleinen Graben; Fabrizio sah sich neben einem Wachtmeister, der treuherzig dreinschaute. „Den muß ich anreden,“ sagte er sich, „vielleicht sieht mich dann keiner mehr so an.“ Lange ging er mit sich zu Rate.

„Herr Wachtmeister,“ begann er endlich, „ich bin zum ersten Male in einer Schlacht. Das ist doch eine richtige Schlacht?“

„Ein wenig, ja. Wer bist du denn eigentlich?“

„Ich, ich bin der Bruder der Frau eines Rittmeisters...“

„Von was für einem Rittmeister? Wie heißt er?“

Unser Held war in furchtbarer Verlegenheit, auf eine solche Frage war er ganz und gar nicht gefaßt. Zum Glück galoppierten der Marschall und der Stab wieder an. „Was für einen französischen Namen soll ich sagen?“ dachte er bei sich. Da fiel ihm der Name des Gasthofsbesizers ein, bei dem er in Paris gewohnt hatte. Er ritt dicht an den Wachtmeister heran und rief ihm mit voller Lunge zu:

„Rittmeister Meunier!“

Der Wachtmeister, der Fabrizio bei dem Kanonendonner nicht deutlich verstand, gab ihm zur Antwort:

„Ah, der Rittmeister Teulier! Ja, der ist gefallen.“

„Famos,“ sagte Fabrizio bei sich, „also der Rittmeister Teulier! Ich muß Trauer heucheln.“

„O du mein Gott!“ rief er laut und steckte eine gottserbärmliche Miene auf...

Man war aus dem Hohlweg herausgeritten und ging in Karriere quer über eine kleine Wiese. Wieder schlugen Geschosse ein. Der Marschall ritt auf eine Kavalleriebrigade zu. Der Stab befand sich mitten unter Toten und Verwundeten, aber ihr Anblick machte bereits keinen so tiefen Eindruck mehr auf unseren Helden, er hatte an andere Dinge zu denken.

Indessen hatte der Stab Halt gemacht. Fabrizio bemerkte den kleinen Wagen einer Marktenderin. Seine Färllichkeit für diese schätzenswerte Einrichtung riß ihn fort. Er sprengte darauf los.

„Zum Donnerwetter, so bleib' doch hier!“ schrie ihm der Wachtmeister nach.

„Was soll er mir hier anhaben?“ dachte Fabrizio und galoppierte weiter bis zur Marktenderin. Während er seinem Pferde die Sporen gab, hoffte er im stillen, daß es seine gute Marktenderin vom Vormittag wäre. Pferd und Wägelchen sahen genau so aus, aber die Besitzerin ganz anders. Ihr Gesichtsausdruck kam ihm bössartig vor. Als er sich ihr näherte, hörte er sie sagen: „Er war doch ein bildschöner Mann!“

Ein sehr kläglicher Anblick bot sich dem neuen Soldaten; man nahm eben einem Kürassier, einem schönen jungen Menschen, fünf Fuß und sechs Zoll lang, ein Bein ab. Fabrizio machte die Augen zu und goß vier Glas Brantwein nacheinander hinunter.

„Du saust wie ein Loch!“ meinte die Alte. Der Brantwein brachte ihn auf einen Gedanken: „Ich muß mir das Wohlwollen meiner Kameraden vom Stabe erkaufen.“

„Geben Sie mir alles, was noch in der Flasche ist!“ sagte er zu der Marktenderin.

„Höre mal,“ entgegnete sie, „der Rest kostet an einem Tage wie heute zehn Franken!“

Als er wieder bei der Eskorte angaloppiert kam, rief der Wachtmeister: „Ach so, du bringst uns was zu trinken. Darum bist du ausgerissen. Gib her!“

Die Flasche machte die Kunde; der letzte, der sie bekam, warf sie in die Luft, nachdem er sie ausgetrunken hatte.

„Danke, Kamerad!“ rief er Fabrizio zu. Aller Augen verweilten mit Wohlgefallen auf ihm. Diese Blicke nahmen ihm eine Zentnerlast vom Herzen. Er war eine jener zu fein geschaffenen Seelen, die der Freundschaft ihrer Umgebung bedürfen. Endlich wurde er nicht mehr scheel von seinen Kameraden angesehen; es gab ein Bindemittel zwischen ihnen. Fabrizio atmete tief auf, dann rebete er den Wachtmeister freimütig an:

„Wenn der Rittmeister Teulier gefallen ist, wo könnte ich da meine Schwester treffen?“

Er hielt sich für einen kleinen Machiavelli, da er so schön Teulier statt Meunier sagen konnte.

„Das wird sich heute abend finden!“ brummte der Wachtmeister.

Der Stab brach wieder auf und wandte sich gegen Infanteriemassen. Fabrizio merkte, daß er ganz berauscht war, er hatte zu viel Brantwein getrunken. Er schwankte ein wenig im Sattel. Glücklicherweise kam ihm eine Regel ins Gedächtnis, die der Autscher seiner Mutter zu predigen pflegte: Wenn man zu viel hinter

die Binde gegossen hat, muß man zwischen den Ohren seines Gauls durchsehen und alles tun, was der Nebenmann tut. Der Marschall verweilte geraume Zeit bei verschiedenen Kavallerieabteilungen, die er attackieren ließ; aber ein oder zwei Stunden lang hatte unser Held kein Bewußtsein dessen, was ringsum geschah. Er fühlte sich sehr müde und fiel beim Galoppieren wie ein Stück Blei in den Sattel.

Wählich rief der Wachtmeister seinen Leuten zu:

„Seht ihr nicht den Kaiser, Kerls!“

Unverzüglich brüllte der ganze Stab aus voller Kehle:

„Vive l'empereur!“

Man kann sich denken, wie unser Held die Augen aufriß, aber er sah nichts als vorbeigaloppierende Generale, denen ebenso ein Stab von Reitern folgte. Die langen wehenden Mohrhaarschweife, die die Dragoner des Gefolges auf ihren Helmen trugen, hinderten ihn, die einzelnen Gestalten zu erkennen. „So habe ich den Kaiser nicht auf einem Schlachtfelde sehen können wegen dieser verfluchten Schnapstrinkerei!“ Diese Betrachtung machte ihn wieder gänzlich munter.

Man ritt wieder in einen Hohlweg voller Wasser hinab; die Pferde wollten trinken.

„Das war also der Kaiser, der vorhin vorüberritt?“ sagte er zu seinem Nebenmann.

„Na gewiß, der, der keine Stickerien am Rocke hatte! Hast du ihn denn nicht gesehen?“ meinte der Husar gutmütig.

Fabrizio hatte große Lust, dem Stabe des Kaisers nachzugaloppieren und sich ihm anzuschließen. „Welch großes Glück, den Krieg wirklich im Gefolge dieses Helden mitzumachen!“ Darum war er ja nach Frankreich gekommen. „Ich bin ganz mein eigener Herr,“ sagte er sich, „denn an den Dienst, den ich jetzt tue, bindet mich nichts als eine Laune meines Pferdes, das just diesen Generalen nachgaloppiert ist.“

Was Fabrizio bestimmte zu bleiben, war der Umstand, daß die Husaren, seine neuen Kameraden, mit ihm freundlich waren; er begann sich für den Busenfreund aller der Soldaten zu halten, mit denen er seit etlichen Stunden herumritt. Er sah zwischen ihnen und sich jene edle Freundschaft der Helden Tasso's und Ariosto's. Wenn er sich zum Stabe des Kaisers schlug, mußte er sich neue Kameradschaft erwerben; vielleicht würde man ihn gar scheel ansehen, denn jene Reiter waren lauter Dragoner, während er Husarenuniform trug wie alle Reiter im Gefolge des Marschalls. Die Art und Weise, mit der man ihn jetzt ansah, machte unseren Helden überglücklich; alles auf der Welt hätte er für seine Kameraden getan; seine Seele und sein Geist schwebten in höheren Regionen. Alles kam ihm anders vor, seit er bei Freunden war. Für sein Leben gern hätte er Fragen gestellt. „Aber ich bin noch ein wenig betrunken,“ sagte er sich, „ich darf die Ratschläge der Kerkermeisterin nicht vergessen.“

Als der Stab wieder aus dem Hohlwege herausritt, bemerkte er, daß der Marschall Ney nicht mehr da war. Der General an der Spitze des Trupps war groß, hager, kalt im Gesicht und streng im Blick.

Schon lange hatte Fabrizio die Erde nicht mehr in kleinen schwarzen Klumpen unter den aufschlagenden Geschossen hochspritzen sehen. Zuletzt kam man hinter ein Kürassierregiment; deutlich hörte er Kartätschenlugeln an die Kürasse schlagen und sah mehrere Reiter fallen.

Die Sonne stand schon sehr tief und ging zur Rüste, als der Stab aus einem Hohlweg herauskam und einen kleinen, drei bis vier Fuß hohen Abhang hinaufritt, um auf einen Acker zu gelangen. Da hörte Fabrizio ganz dicht neben sich ein seltsames Geräusch, er wandte sich um: vier Reiter waren mit ihren Pferden gefallen, auch der General war umgerissen worden, raffte sich aber wieder auf, ganz mit Blut bedeckt. Fabrizio warf einen Blick auf die zu Boden geschmetterten Husaren; drei machten noch ein paar trampfaste Bewegungen, der vierte schrie:

„Hebt mich auf!“

Der Wachtmeister und zwei oder drei Leute waren abgesprungen und eilten dem General zu Hilfe, der sich auf einen Adjutanten stützte und einige Schritte zu gehen versuchte, um aus der Nähe seines Pferdes zu kommen, das sich rücklings auf dem Boden wälzte und mit den Hufen wild um sich schlug.

Der Wachtmeister kam auf Fabrizio zu. Unser Held hörte, wie er hinter seinem Rücken in nächster Nähe sagte:

„Der Gaul hier ist der einzige, der noch Galopp geht!“

Er fühlte sich an den Beinen gepackt, man hob sie ihn hoch, während man ihm gleichzeitig den Körper unter den Armen stützte, und zog ihn über die Kruppe seines Pferdes nach hinten hinunter. Dann ließ man ihn zu Boden gleiten, wo er sitzen blieb.

Der Adjutant ergriff Fabrizio's Pferd am Zügel, der General sah unter Beihilfe des Wachtmeisters auf und ritt im Galopp weiter. Die übrigen sechs Reiter folgten ihm eiligst.

Fabrizio sprang wütend auf und rannte ihnen nach mit dem lauten Rufe: „Ladri! Ladri!“ (Räuber! Räuber!) Es war lächerlich, mitten auf einem Schlachtfelde Räubern nachzulaufen.

Bald war der Stab mit dem General hinter einer Weidenreihe verschwunden. Fabrizio kam wutschnaubend ebenfalls an eine Baumreihe; er sah sich vor einem sehr tiefen Graben, über den er hinwegsetzte. Auf der anderen Seite fing er von neuem an zu fluchen, als er, freilich in sehr weiter Entfernung, den General und den Stab erblickte, die sich hinter Baumgruppen verloren.

„Räuber! Räuber!“ rief er wieder, jetzt auf französisch. Verzweifelt, weniger über den Verlust seines Pferdes, als über den Verrat, sank er am Grabenrand nieder, müde und halb verhungert. Wenn ihm sein schönes Pferd vom Feinde genommen worden wäre, hätte er nicht weiter darüber nachgedacht, aber sich beraubt zu sehen von diesem Wachtmeister, den er so geliebt hatte, und von diesen Husaren, die er gleich Brüdern geachtet hatte, das brach ihm das Herz! Er konnte über so viel Niedertracht nicht hinwegkommen und, den Rücken an eine Weide gelehnt, begann er bitterlich zu weinen. Er nahm allmählich Abschied von allen jenen schönen Träumereien von ritterlicher und erhabener Freundschaft, wie sie die Helden des „Befreiten Jerusalem“ übten. Dem Tod in das Auge zu sehen, war nichts, wenn man von heldenmütigen und feinfühligsten Seelen umgeben ist, von edlen Freunden, die einem beim letzten Atemzug die Hand drücken! Aber wie konnte er seinen Enthusiasmus bewahren inmitten gemeiner Spießhuben! Fabrizio übertrieb wie jeder empörte Mensch.

Nach einer Viertelstunde der Nahrung nahm er wahr, daß die Kugeln bis in die Baumreihe schlugen, in deren Dunkel er grübelnd saß. Er erhob sich und suchte sich zu orientieren. Er betrachtete sich den Wiesenplan, der von einem breiten Graben und einer Reihe buschiger Weiden begrenzt war. Das kam ihm bekannt vor. Eine Infanteriemasse passierte den Graben und betrat die Wiesen, tausend Schritte von ihm entfernt.

„Ich wäre beinahe eingeschlafen,“ sagte er zu sich, „ich darf mich nicht gefangen nehmen lassen.“ Er begann lächtig loszumarschieren. Beim Näherkommen beruhigte er sich, er erkannte die Uniform; die Regimenter, von denen er gefürchtet hatte, abgeschnitten zu werden, waren französische. Er lief mehr nach rechts, um zu ihnen zu gelangen.

Zu dem seelischen Schmerz darüber, daß er so unwürdig verurteilt und geplündert worden war, kam ein anderer, der sich mit jedem Augenblick mehr fühlbar machte: er kam vor Hunger um. Darum war er höchst erfreut, als er nach zehn Minuten Marsch oder besser Lausfchritt bemerkte, daß die Infanteriemasse, die auch sehr flott vorgerückt war, Halt machte, vermutlich um Stellung zu nehmen. Wenige Minuten später war er mitten unter den nächsten Soldaten.

„Kameraden, könnt ihr mir nicht ein Stück Brot verkaufen?“

„Seht an, der hält uns für Bäcker!“

Dieses grobe Wort und das allgemeine Hohngelächter, das darauf folgte, gaben Fabrizio den Rest. Der Krieg war also nicht mehr jener edle allgemeine Aufschwung ruhmliebender Seelen, wie er es sich nach den Proklamationen Napoleons eingebildet hatte! Er sehte sich oder vielmehr er sank auf den Rasen nieder. Er wurde totenbleich. Der Soldat, der mit ihm gesprochen hatte und der stehen geblieben war, um die Mündung seines Gewehres mit seinem Taschentuch abzuwischen, kam zu ihm und warf ihm ein Stück Brot hin; als er sah, daß er es nicht aufhob, steckte er ihm ein Stück davon in den Mund. Fabrizio schlug die Augen auf und sah das Brot, hatte aber nicht die Kraft, etwas zu sagen. Als er den Soldaten mit den Augen suchte, um ihn zu bezahlen, sah er sich allein; die nächsten Soldaten waren schon hundert Schritte weit im Vormarsch. Mechanisch erhob er sich und folgte ihnen.

Er kam in ein Gebölz, nahe daran, vor Ermattung umzufallen, und suchte schon mit dem Auge einen geeigneten Fleck. Wie groß war da seine Freude, als er erst das Pferd, dann das Wägelchen und schließlich die Marktenderin vom Vormittag wieder erkannte! Sie eilte auf ihn zu und war über sein Aussehen erschrocken.

„Immer noch unterwegs, mein Jungchen?“ sagte sie zu ihm, „du bist wohl verwundet? Und dein schönes Pferd?“

Mit diesen Worten führte sie ihn an ihren Wagen, ließ ihn hinaufklettern und stützte ihn dabei unterm Arm. Kaum im Wagen, fiel unser Held, von Müdigkeit überwältigt, in tiefen Schlaf.