

# Für unsere Mütter und Hausfrauen

Nr. 15 • • • • • Beilage zur Gleichheit • • • • • 1913

**Inhaltsverzeichnis:** Wir fordern mehr! Von M. Drescher. — Ludwig Uhland. Von Otto Wittner. (Schluß.) — Für die Hausfrau. — Feuilleton: Drei Tode. Von Leo Tolstoi. (Schluß.)

## Wir fordern mehr!

Von M. Drescher.

Wir wollen Brot! Bescheidene Geschlechter  
Begnügten sich, wenn in erregten Tagen  
Des Ausrufers Banner ward vorangetragen,  
Fürs liebe Brot zu stehn als wackre Kechter.

Wir aber, die wir gründliche Verächter  
Der Demut sind, wir Ungestümen schlagen,  
Glaubt man zufrieden uns bei vollem Magen,  
Ein lautes Lachen an, ein Hohngelächter.

Wir fordern mehr. Wir ahnen, was das Leben  
Vermag an Lust, an Glanz und Blut zu geben!  
Uns lockt es nicht, das Glück der satten Herde.

Wir wollen alles, was erfreut, genießen,  
Das Reich der Kunst, des Wissens uns erschließen.  
Wir fordern für uns kühn die ganze Erde.

• • •

## Ludwig Uhland.

Von Otto Wittner.

(Schluß.)

Nach diesem völligen Zusammenbruch der demokratischen Bewegung beschränkte sich Uhland wieder ganz auf seine gelehrte Tätigkeit. Die reaktionären Regierungen Preußens und Baherns hätten nun gern von seinem Ruhm auch für sich ein Kapitälchen gemünzt. Nach einigen Jahren wurden ihm zwei der höchsten Orden, der preussische Pour le mérite und der bayerische Maximiliansorden, angeboten, die mit dem persönlichen Adel verbunden sind. Uhland wies sie zurück. „Ich würde“, schreibt er an Alexander v. Humboldt, den Ordenskanzler, „mit literarischen und politischen Grundsätzen, die ich nicht zur Schau trage, aber auch niemals verleugnet habe, in unlöslichen Widerspruch geraten, wenn ich in die mir zugeordnete, zugleich mit einer Standeserhöhung verbundene Ehrenstelle eintreten wollte. Dieser Widerspruch wäre um so schneidender, als nach dem Schiffbruch nationaler Hoffnungen, auf dessen Planken auch ich geschwommen bin, es mir nicht gut anstände, mit Ehrenzeichen geschmückt zu sein, während solche, mit denen ich in Vielem und Wichtigem zusammengewandert bin, weil sie in der letzten Zerrüttung weitergeschritten, dem Verlust der Heimat, Freiheit und bürgerlichen Ehre, selbst dem Todesurteil verfallen sind, und doch, wie man auch über Schuld oder Unschuld urteilen mag, weder irgend ein einzelner noch irgend eine öffentliche Gewalt sich aufrichtig wird rühmen können, in jener allgemeinen, nicht lediglich aus jeder Willkür, sondern wesentlich aus den geschichtlichen Zuständen des Vaterlandes hervorgegangenen Bewegung durchaus den einzig richtigen Weg verfolgt zu haben.“ Trotz allem Zureden blieb Uhland bei seiner Weigerung. In den hohen Jahren seines Alters erlebte er dann noch, wie die „scharfe“ Reaktion gänzlich abwirtschaftete. Das Bürgertum raffte sich zu einem neuen Vorstoß gegen das Junkerregiment auf, die Tendenzen von 1848 schienen sich siegreich durchzusetzen. Uhland starb, als der Konflikt auf seiner Höhe war, nur kurze Zeit noch die Fortschrittsparteien von dem Augenblick zu trennen schien, in dem sie die Herrschaft ergreifen konnten. Er starb sehr zur rechten Zeit. Es blieb ihm erspart, auch noch den dritten und endgültigen Bankrott bürgerlicher Freiheitskämpfe in Deutschland mit anzusehen.

Durch die Entwicklung des Politikers Uhland ist auch sein ganzes dichterisches und schriftstellerisches Werk in den wesentlichen Zügen bestimmt. Seine lyrische und balladische Dichtung ist so volkstümlich wie die keines anderen Romantikers, selbst Eichendorff nicht ausgenommen. Ja man kann sagen, daß sie erst die Romantik volkstümlich gemacht habe. Wie jene nimmt er Motive, Stimmungen, Gestalten des Volksliedes auf, bildet sie fort. Aber

bei ihm geschieht das mit voller Selbstverständlichkeit aus einer offenbaren Übereinstimmung des Wesens, ohne jeden artistischen Anspruch, ohne die Entdeckerfreude des außerhalb Stehenden, die bei Arnim, bei Tieck oder Brentano oft deutlich sichtbar werden. Sie suchen das Volk, Uhland ist mitten unter ihm. Er hat manche der stehenden Figuren der Romantik vereinfacht, indem er ihnen die individuelle Besonderheit nahm. Aber er versuchte da, wie es das Volk selber tut, wenn es von den Königskindern oder dem Schneiderlein singt und erzählt. Und wie das Volkslied, spiegelt seine Lyrik die Lebensideale einer vergangenen Kultur. Je weiter sich Uhland als demokratischer Politiker entwickelte, um so tiefer mußte der Gegensatz werden zwischen seinem neuen Ideal dieser lebendigen Zeit und den schönen Abbildern einer gestorbenen. „Weil er es mit der neuen Zeit so ehrlich meinte“, erkannte schon Heines scharfer Blick, „konnte er das alte Lied von der alten Zeit nicht mehr mit der vorigen Begeisterung weiterlingen.“ So verstummte Uhland als Lyriker, als er kaum in die Jahre männlicher Vollreife eingetreten war. Als Dramatiker hat er sich mit seinem „Ernst von Schwaben“, seinem „Ludwig der Bayer“ nicht zur Geltung bringen können. Hier ist Uhland ohne die vorausgehende Leistung Schillers freilich nicht zu denken. Doch behauptet er sich neben ihm durchaus als eigene Persönlichkeit, zum Unterschied von den Dichtern des späteren Epigondramas, die sich vom Abhub der Tafel Schillers nähren. Neben dem aufregenden Pathos Schillers erscheint Uhlands dramatischer Stil in gemessener Würde. Ein kühler Glanz liegt über seiner Sprache, der nur selten — etwa bei der berühmten Schilderung der Kaiserwahl in „Ernst von Schwaben“ — von wärmenden Dichtern überwallt wird. Dies erklärt aber das Schicksal des Dramatikers nur zum Teil. Es kommt noch hinzu, daß diese beiden Werke Gesinnungsdramen in der edelsten Bedeutung des Wortes sind. Und hierfür war kein Platz auf der Bühne jener Zeit (1818/19), schon wegen der widrigen Zensurverhältnisse. Die Bühne jener Zeit machte sich ja auch ihren Schiller zurecht und deckte ihren Bedarf hauptsächlich mit den feichten Fabrikaten der Zißland, Kogebue, Raupach. Später mußten Uhlands Dramen in ihrem gehaltenen Ernste wieder die neueren Tendenzdramen der Laube, Prutz usw. mit ihrem behenden Witz und ihren eifertigen Unterschiebungen moderner Gedankengänge und Wünsche den Rang ablaufen. Unter solchen Umständen hat Uhland seine dramatische Dichtung nicht weitergeführt. Eine lange Reihe von Bruchstücken und Entwürfen zieht hinter den beiden Schauspielen her, die unter keinem guten Theaterstern vollendet worden waren.

Und auch Uhlands wissenschaftliche Leistung verdankt ihre tiefsten Antriebe seiner innerlichen Verwurzelung im Volke. Keiner vor ihm hat so tief die Zusammenhänge deutscher Sage und deutschen Mythos erfast und aufgeheilt. Ein sehr wesentlicher Teil seiner gelehrten Tätigkeit galt dem deutschen Volkslied. Dessen Wesen und Werden hat er in viel fruchtbarer Weise kritisch erfast, als es den Anregern solcher Forschung, Herder oder Arnim und Brentano, noch möglich war. Selbstverständlich war es auch kein Zufall, daß Uhland gerade bei der Gestalt Walkers von der Vogelweide lange verweilte, der nicht nur der größte Lyriker, sondern auch der größte politische Dichter des deutschen Mittelalters gewesen ist. Ebenso ist es im demokratischen Grundzug seines Wesens begründet, daß er als erster die deutsche Literatur des fünfzehnten und sechzehnten Jahrhunderts mit gründlichem Verständnis behandelte, jener Zeit also, in der die deutsche Prosa sich ausbildete, in der die Literatur, bis dahin aristokratisches Eigentum einer dünnen Oberschicht, demokratisiert wurde und in der Sprache des Volkes von dessen Nöten und Begehren zu reden begann.

Uhlands Leben, sein dichterisches wie sein gelehrtes Schaffen sind also in ihrer Wesenheit von einem und demselben Gedanken- und Gefühlskern her zu begreifen. Wie denn Dichten im Grunde nichts anderes ist als das Gestalten einer passiv erfahrenen und aktiv ergrieffenen Weltanschauung. Ein Geheimnis, das freilich vielen unserer bürgerlichen Literaten und Literaturforscher noch immer nicht aufgegangen ist. Befähigt das Bürgertum von heute noch den Mut und die Fähigkeit zur Selbsterkenntnis, so hätte es an Uhlands Gedemtag nur ausrufen können: „Er war ein Mann, nehmt alles nur in allem, wir werden nimmer seinesgleichen sehn!“

• • •

## Für die Hausfrau.

**Makkaroni.** Sobald die Kartoffeln zu keimen beginnen und damit an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit verlieren, sollten verständige Hausfrauen recht häufig Makkaroni auf den Tisch bringen, und zwar sowohl als Beigabe zu Fleisch wie als selbständiges Gericht. Makkaroni bilden bekanntlich eine Nationalspeise der Italiener. Besonders in Süditalien werden sie in großen Mengen von fliegenden Händlern auf der Straße auf kleinen transportablen Kochmaschinen fertig gekocht, lärmend feilgeboten und zu billigen Preisen an die arme Bevölkerung verkauft, die die schmachhaften Hohlnudeln gewöhnlich an Ort und Stelle verspeist. Die biden Makkaroni, die bei uns fast ausschließlich gekauft werden, kennt der Italiener kaum. Er zieht die hinfadenbunnen Hohlnudeln vor, die Spaghetti. Diese schmecken in der Tat weit feiner als die biden Makkaroni, die immer etwas Teigiges behalten. Auch die kürzere Kochdauer der Spaghetti ist ein nicht zu unterschätzender Vorzug. Brauchen die biden Makkaroni mindestens  $\frac{3}{4}$  Stunden zum Garwerden, so sind die Spaghetti in dem dritten Teil der Zeit fertig. Die Hausfrauen tun gut, dort, wo Spaghetti nicht erhältlich sind, ihre Lieferanten zur Anschaffung zu veranlassen; in Deutschland werden recht gute Spaghetti von der bekannten Firma Anort hergestellt.

Der Nährwert der Makkaroni ist sehr hoch. Ein Kilo liefert 3500 Kalorien oder Wärmeeinheiten. 100 Gramm Makkaroni enthalten 9 Gramm Eiweiß und 78 Gramm Kohlehydrate. Makkaroni sind aber nicht nur sehr nahrhaft, sondern auch leicht verdaulich und im Darms gut ausnuzbar. Nährwert und Ausnuzbarkeit steigen, wenn die Nudeln mit Eiern hergestellt sind, ferner dann, wenn man zu dem fertigen Gericht nach italienischer Sitte geriebenen Käse reicht. Der harte Parmesanläse, der sich vorzugsweise dazu eignet, obwohl auch trockener Schweizerkäse dazu verwendbar ist, enthält 35 bis 40 Prozent Eiweiß, also doppelt soviel, als im Fleisch enthalten ist. Bereitet man die Speise noch mit der nötigen Menge Fett, so stellt sie eine hochwertige Nahrung dar. Bei einer ganzen Reihe von Stoffwechsellkrankheiten bilden Makkaroni eine besonders geschätzte Nahrung, da sie keine Harnsäure erzeugen. Jedenfalls sind die Makkaroni berufen, eine hervorragende Rolle in der Ernährung aller derer zu spielen, die vorübergehend oder dauernd gezwungen sind, vegetarisch zu leben, sei es, daß Fleischgenuß für sie unerschwinglich teuer, sei es, daß er aus gesundheitlichen Gründen nicht ratsam für sie ist.

Bei der Bereitung der Makkaroni ist darauf zu achten, daß man sie in sprudelnd kochendes Wasser gibt. Mit nur warmem Wasser angefeßt, bekommen sie eine kleisterartige Beschaffenheit, ebenso dann, wenn man sie zu lange kochen läßt. Da sie besonders im Anfang sehr leicht überkochen, darf man den Topf nicht fest zudecken. Will man Makkaroni in der Kochliste ausquellen, so läßt man sie fünf Minuten vorkochen und stellt sie dann fest zugebedt in die Kochliste; bide Makkaroni brauchen in der Kochliste  $\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden, Spaghetti  $\frac{3}{4}$  Stunden zum Garwerden. Die Spaghetti pflegt man zum Kochen nicht in Stücke zu zerbrechen, wie es bei den anderen Makkaronisorten üblich ist. Das ganze Bündel Spaghetti taucht man mit den Enden in das siedende Salzwasser. In wenigen Augenblicken werden sie weich und biegsam, so daß sie in dem Kochtopf bequem Platz finden. Sparsame Hausfrauen gießen das Kochwasser der Makkaroni nicht fort, sondern verwenden es zu Suppen und Saucen. Es empfiehlt sich, in das gefalzene Wasser eine Zwiebel zu geben, in die 1 bis 2 Nelken gesteckt wurden. Beim Anrichten der Makkaroni wird die Zwiebel mit den Nelken entfernt. Wenn man will, kann man die Makkaroni auch in leichter Fleischbrühe (aus Bouillonwürfeln) garlocken lassen. Übriggebliebene Makkaroni lassen sich als Suppen- einlage verwenden.

**Makkaroni mit Butter.** Die gargekochten Makkaroni werden zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet. Dann gibt man sie in eine gewärmte Schüssel, bestreut sie mit etwas geriebenem Parmesanläse, unter den man nach Belieben ein wenig Pfeffer und Muskatnuß gemischt hat, und überfüllt sie mit zerlassener oder brauner Butter. In das Butterpfännchen gibt man 1 bis 2 Löffel Milch, kocht damit den Saß los, spritzt ein paar Tropfen Raggwürze hinein und gießt diese Sauce über die Makkaroni. Etwas geriebener Parmesanläse wird nebenher gereicht.

**Makkaroni mit Tomatensauce.** Die nach Vorschrift gekochten und abgeseigten Makkaroni läßt man mit etwas Butter, Tomatenbrei und geriebenem Parmesanläse auf kleinem Feuer gut durchziehen und gießt beim Anrichten etwas feimige Tomatensauce obenauf. Reste von gekochtem Schinken oder Kasseler Rippen-

speer kann man klein hacken und unter die fertigen Makkaroni mischen.

**Gebadene Makkaroni.** Gargekochte Makkaroni gibt man in eine gefettete Schüssel, die Backhitze verträgt. Auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Hohlnudeln nimmt man 1 bis 2 Eier, verquirlt sie mit reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter guter Milch, noch besser mit saurer Sahne, spritzt etwas Raggwürze daran, gibt Salz, wenig Pfeffer und geriebene Muskatnuß dazu und übergießt damit die Makkaroni. Sehr gut schmeckt es, wenn man auf eine Schicht Makkaroni eine dünne Schicht gehackter Fleisch- oder Schinkenreste legt und darüber wieder eine Schicht Makkaroni. Obenauf streut man geriebenen Parmesanläse und geriebene Semmel, verteilt Butterstücken darauf und läßt das Gericht  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im Bratofen backen. Eine Tomatensauce paßt dazu, ist aber nicht unbedingt nötig. Schichtet man statt des Fleisches geschmorte Pilze zwischen die Makkaroni, so bleibt die Sauce fort.

**Makkaroni mit Apfelmus.** In Salzwasser abgekochte Makkaroni bedeckt man mit einer Lage Apfelmus, streut Zucker und Zimt darüber und begießt die Speise mit brauner Butter. Auf ein halbes Pfund Makkaroni rechnet man im allgemeinen 50 Gramm Butter.

M. Kt.

**Ekbare Pilze im Frühling.** Die meisten Hausfrauen meinen, daß es — von den teuren Morcheln und Lorcheln abgesehen — nur im Sommer ekbare Pilze gibt. Das ist ein Irrtum. Mit den ersten Frühlingsblumen in Wäldern und auf Wiesen stellen sich auch mancherlei Arten guter Pilze ein. Gerade in dieser Zeit, wo grüne Gemüse noch selten und teuer sind, können sie eine wohlgeschmeckende, nahrhafte und auch wohlfeile Bereicherung des Speisetzels bilden. Bei den hohen Preisen des gesamten Lebensbedarfes und der Lebensmittel im besonderen sollten daher unsere Hausfrauen auf die Verwendung solcher Pilze bedacht sein. In vielen Orten werden sie diese sich recht billig oder ganz kostenlos verschaffen können. Nur in wenigen Gegenden Deutschlands kennt man die wichtigsten Arten ekbarer Frühlingspilze und bringt sie auf den Markt. In kleinen Städten oder auf dem Lande wird es in der Folge vielen unserer Leserinnen möglich sein, selbst die Pilze zu sammeln oder von den größeren Kindern sammeln zu lassen. Wenn das Einholen nicht unter dem Druck der Not oder auch ohne diese unter dem alles beherrschenden Gefühl geschieht, daß im Handumdrehen große Mengen Pilze zusammengetragen werden müssen: so können diese Streifereien durch Wälder und Wiesen in der frischen, würzigen Frühlingsluft, in all dem Schöpfungsjubel neu erwachenden Lebens in der Natur zur Quelle schönster Freuden und anregender Beobachtungen werden, von ihrer gesundheitlichen Bedeutung ganz zu schweigen. Im nachstehenden seien einige der ekbaren Frühlingspilze aufgezählt.

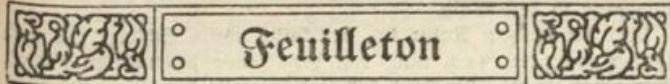
An der Wurzel alter Buchen- und Eichenstämme treten bereits zeitig im Frühjahr die *Stoßschwämme* (*Agaricus mutabilis*) auf, kleine, zierliche Hutpilze von zimmetbrauner Farbe, die in größeren Büschen beieinanderstehen. Sie geben eine vorzügliche Pilzsuppe, die man mit Zugabe von etwas Graupen, Reis oder Haferflocken recht nahrhaft machen kann; sie sind aber auch als Gemüse wohlgeschmeckend. Auch andere Pilze, deren eigentliche Zeit in den Sommer und Herbst fällt, treten oft genug zahlreich im Frühjahr auf, zumal wenn das Wetter warm ist. Wir nennen von ihnen den *Parasol-* oder *Schirmpilz* (*Agaricus procerus*), der gut ausgewachsen schon von weitem durch seine Größe auffällt. Sein Hut hat dann einen Durchmesser von 20 bis 30 Zentimeter und zeigt in der Mitte eine braune Erhöhung. Die braune Haut platt, so daß das weiße Fleisch zu sehen ist und der Schirm wie mit kleinen aneinandergereihten Schuppen besetzt erscheint. Wenn der Pilz noch nicht ausgewachsen ist, so ist der Hut geschlossen und gleicht einem geschuppten Ei oder auch einem geschuppten Pausenschlegel. Der Stiel ist schön braun gezeichnet, unten knollig verdickt und hat oben einen lederartigen Ring, der so lose aufsitzt, daß er sich verschieben läßt. Der Parasolschwamm sollte jung gesammelt und gegessen werden, dann hat er einen angenehmen säuerlichen Geschmack und kräftiges Aroma, ausgewachsen wird er etwas zäh. In großen Trupps beieinander erscheint zumal nach warmem Regen schon im Mai der *Nelkenwindling*, *Nägelpilz* oder *Heidemusseron* (*Marasmius oreades*), der im Sommer und Herbst besonders üppig wächst. Wir finden ihn nicht bloß im Walde auf Holzschlägen, Grasplätzen und an Wegen, sondern auch auf Wiesen. Seinen Namen verdankt er in vielen Gegenden dem feinen Duft, der an Gewürznelken erinnert. Der gelbe, dünne Stiel, wegen dessen der Pilz auch Dürbein genannt wird, ist mit einem feinen weißlichen Filz bedeckt und wird bis zehn Zentimeter hoch. Der ledergelbe oder hellbräunliche Hut ist dünnfleischig, seine Blätter sind nur locker angewachsen und stehen weit

auseinander. Nur selten erreicht er einen Durchmesser von 6 Zentimeter. So gibt der einzelne Pilz „nicht sehr aus“, da aber der Heidemufferon stets in großen Gruppen beieinander wächst, ist sein Sammeln leicht und lohnend. Dieser Pilz hat einen besonders feinen Geschmack und eignet sich namentlich als Würze zu Bouillon, Graupen-, Reis- und Hafersuppen, doch kann er auch als Gemüse zubereitet werden.

Auf Wiesen und auf Wegen findet man den echten Maischwamm, Maikrautling oder Sufritterling (*Agaricus gambosus*), dessen Hut spannenbreit werden kann, der Stiel etwa 10 Zentimeter hoch. Der weißgelbliche Hut ist anfangs halbkugelig. Die weißlichen Lamellen oder Blätter stehen an der unteren Seite dicht beieinander, wo sie an den Stiel stoßen, sind sie bogig gerandet. Mit dem Maischwamm verwandt ist der Milchpilz, auch stark riechender Maischwamm genannt (*Agaricus graveolens*), der im Frühling auf Wiesen und im Gebüsch häufig auftritt. Er ist groß und graubraunlich. Beide Pilze fallen durch ihren kräftigen, nachhaltigen Geruch auf, wenn man sie auseinanderbricht, und sind sehr wohlfeil schmeckend.

Der Pflaumenpilz oder Mehlschwamm (*Agaricus prunulus*) bevorzugt im Walde grasige und moosige Plätze und wächst aber auch an Wegen. Sein weißer Hut leuchtet die Blätter auf sich, er wird so groß wie ein Dreimarkstück, ja wie eine Hand und sitzt selten mit der Mitte auf dem Stiel. Die anfänglich weißen, dann fleischfarbenen Lamellen stehen weit auseinander, laufen zum Teil noch am Stiel herab. Die Haut des Hutes fühlt sich glatt an wie Glacéleder und wird bei feuchtem Wetter leicht klebrig. Auch dieser Pilz riecht aufgebrochen stark nach Mehl, sein Geschmack ist eigenartig, aber angenehm.

Alle ehbaren Pilze verleihen der Bouillon und vielen Gerichten, wie Reis, Mataroni usw., einen Wohlgeschmack, ebenso geben sie vorzügliche Suppen, und größere Arten mit fleischigem Hut und Stiel sind als Gemüse vorzüglich. Wir haben wiederholt Anweisungen für die verschiedenartige Zubereitung veröffentlicht. Damit unsere Leserinnen bei der Unterscheidung ehbarer und schädlicher Pilze ganz sicher gehen, empfehlen wir ihnen die Anschaffung eines guten „Pilzführers“ mit farbigen Abbildungen. Die Ausgabe macht sich bald bezahlt.



### Drei Tode.

Von Leo Tolstol.

(Schluß.)

Der kranke Kutscher war in der dumpfen Stube auf dem Ofen geblieben. Er hustete nicht, drehte sich erschöpft auf die andere Seite und ward stille.

In der Stube gingen bis zum Abend Leute ein und aus und aßen und tranken. Den Kranken hörte man nicht mehr. Bevor es Nacht wurde, trock die Köchin auf den Ofen und warf ihm einen Schafpelz über die Füße.

„Sei nicht böse auf mich, Nastasja,“ murmelte der Kranke; „ich werde dir bald den Winkel räumen.“

„Gut, gut, tut nichts,“ brummte Nastasja. „Wo tut's dir weh, sag doch, Onkel?“

„Hier drin, alles, alles abgezehrt. Gott weiß, was.“

„Und tut dir die Kehle weh, wenn du hustest?“

„Überall tut es weh. Mein Tod ist gekommen, ach, ach, ach!“ stöhnte der Kranke.

„Deck dir nur die Beine zu; so, siehst du,“ sagte Nastasja, indem sie den Rock über ihn deckte und vom Ofen herunterstieg.

Während der Nacht beleuchtete ein schwaches Nachtlicht die Stube. Nastasja und an die zehn Kutscher schliefen laut schnarrend auf der Diele und auf den Bänken. Nur der Kranke röchelte schwach, hustete und drehte sich auf dem Ofen von einer Seite auf die andere. Am Morgen ward er ganz stille.

„Rechtwändig, was ich heute nacht geträumt habe,“ sagte die Köchin, als sie am anderen Morgen in der Dämmerung sich aus dem Schlafe redte. „Ich sah, Onkel Chfjodor kriecht vom Ofen herunter und geht hinaus, um Holz zu hauen. Hör', Nastasja, sagte er, ich will dir helfen, und ich sage ihm, was, du willst Holz hauen? Da nimmt er euch die Art und beginnt zu hauen, so schnell, daß die Späne fliegen. Was, sage ich, du bist ja doch krank gewesen? Nein, sagte er, ich bin gesund. Und wie er ausholt, wird mir ganz angst. Ich schreie auf ... und ich bin wach. — Ist er vielleicht gestorben? ... Onkel Chfjodor! He, Onkel!“ Chfjodor gab keine Antwort.

„Ist er gestorben? Muß doch mal sehen,“ sagte einer der Kutscher, der jetzt erwachte.

Die bleiche, von rötlichen Haaren bedeckte Hand, die vom Ofen herabhing, war kalt und bleich.

„Das muß man dem Posthalter sagen. Er scheint tot zu sein,“ sagte der Kutscher.

Verwandte hatte Chfjodor nicht, er war von weither gekommen. Am folgenden Tage begrub man ihn auf dem neuen Kirchhof hinter dem Wäldchen, und Nastasja erzählte noch viele Tage allen den Traum, den sie gehabt hatte, und daß sie die erste war, welche Onkel Chfjodor gesehen hatte.

### III.

Der Frühling war gekommen. Durch die nassen Straßen der Stadt rieselten zwischen den aufgeschauften Schneehügeln hurtige Wächlein dahin; die Farben der Kleider, der Klang der Stimmen der spazierenden Menge war hell, in dem Gärtchen hinter den Bäumen sprangen die Knospen der Bäume auf, und ihre Zweige wurden kaum hörbar von einem frischen Winde geschaukelt. Überall flossen und tropften durchsichtige Tropfen herab. ... Die Spaten piepsten durcheinander und versuchten, sich auf ihren kleinen Schwämmen zu erheben. Auf der Sonnenseite, auf Heden, Häusern und Bäumen war alles in Bewegung und Glanz. Freude, Jugendfrische wob am Himmel und auf Erden und in den Herzen der Menschen.

In einer der Hauptstraßen vor einem großen Herrenhause war frisches Stroh ausgebreitet; im Hause war dieselbe dem Tode entgegengehende Kranke, die ins Ausland geeilt war.

An der verschlossenen Tür des Zimmers standen der Gatte der Kranken und eine greise Frau. Auf dem Sofa saß ein Priester. Er hatte die Augen gesenkt und hielt mit den Händen einen Gegenstand in sein Schultertuch eingewickelt. In der Ecke lag in einem großen Lehnstuhl eine alte Dame, die Mutter der Kranken, und weinte bitterlich. Neben ihr hielt eine Dienerin ein sauberes Taschentuch in der Hand, um es der Alten zu reichen, wenn sie es verlangte; eine andere trocknete der Alten die Schläfen und blies ihr unter die Haube auf das graue Haupt.

„Nun, Gott mit Ihnen, liebe Freundin,“ sagte der Gatte zu der alten Dame, welche neben ihm an der Türe stand. „Sie hat solches Vertrauen zu Ihnen, Sie verstehen es so gut, mit ihr zu sprechen, reden Sie ihr doch zu Herzen, teure Freundin, gehen Sie, bitte.“ — Er wollte ihr schon die Türe öffnen, aber seine Cousine hielt ihn zurück, legte wiederholt das Tuch an die Augen und schüttelte den Kopf.

„Nicht wahr, jetzt, glaube ich, bin ich nicht betrunken?“ sagte sie, öffnete selbst die Tür und ging hinein.

Der Gatte war in starker Erregung und schien ganz verstört. Er ging auf die alte Dame zu, aber schon nach wenigen Schritten kehrte er um, ging durch das Zimmer und trat an den Geistlichen heran. Der Geistliche sah ihn an, zog die Augenbrauen in die Höhe und seufzte. Auch sein dichter, mit grauen Fäden durchzogener Bart hob und senkte sich.

„Gott, o Gott!“ sagte der Gatte.

„Was ist zu machen?“ sagte der Geistliche seufzend, und wieder hoben und senkten sich seine Augenbrauen und sein Wärtchen.

„Ach, und die Mutter da!“ sagte der Gatte fast verzweifelt. „Sie wird es nicht überleben, sie liebt sie doch so sehr, so sehr, wie sie ... ich weiß gar nicht. Wenn Sie, Väterchen, versuchen wollten, sie zu beruhigen, ihr zuzureden, daß sie hinausgehe.“

Der Geistliche erhob sich und näherte sich der alten Dame.

„Wahrlich, ein Mutterherz kann niemand ergründen,“ sagte er, „aber Gott ist barmherzig.“

Das Gesicht der alten Dame geriet plötzlich in starke Zuckungen, und ein hysterisches Schluchzen schüttelte sie.

„Gott ist barmherzig,“ fuhr der Geistliche fort, als sie sich ein wenig beruhigt hatte. „Ich will Ihnen sagen: in meinem Kirchspiele war ein Kranker, viel schlimmer als Maria Dmitrijewna, und was geschah? — Ein einfacher Bürgermann hat ihn mit Kräutern in kurzer Zeit gesund gemacht, und dieser Bürgermann ist gerade jetzt in Moskau. Ich habe es Wassilij Dmitrijewitsch gesagt. — Man könnte doch versuchen. Wenigstens wäre es für die Kranke ein Trost. Bei Gott ist alles möglich.“

„Nein, sie kann nicht mehr leben,“ sagte die alte Dame. „O, hätte mich Gott zu sich genommen statt ihrer.“ Und das hysterische Schluchzen wurde so stark, daß sie bewußtlos zusammenfiel.

Der Gatte der Kranken bedeckte das Gesicht mit den Händen und ging eilig aus dem Zimmer.

Der erste, der ihm im Flur entgegenkam, war sein sechsjähriger Knabe, der dem jüngeren Töchterchen, so schnell er konnte, nachlief.

„Wünschen Sie nicht, daß man die Kinder zur Mama bringe?“ fragte das Mädchen.

„Nein, sie will sie nicht sehen, es könnte sie aufregen.“

Der Kleine blieb einen Augenblick stehen, sah dem Vater lange ins Gesicht, dann stieß er mit dem Fuße aus und lief mit fröhlichem Geschrei weiter.

„Sie ist der Nappe, Papachen,“ rief der Knabe, auf die Schwester zeigend.

Währenddessen saß die Cousine im anderen Zimmer bei der Kranken und suchte durch ein künstlich geführtes Gespräch sie auf den Tod vorzubereiten. Am anderen Fenster mischte der Arzt einen Trank.

Die Kranke saß in einer weichen Jade, ganz von Kissen umgeben, auf ihrem Bette und sah die Cousine schweigend an.

„Ach, meine Liebe,“ sagte sie, unerwartet einfallend, „bereite mich nicht vor! Halte mich nicht für ein Kind. Ich bin eine Christin. Ich weiß alles. Ich weiß, daß ich nicht mehr lange zu leben habe; ich weiß, wenn mein Mann mir früher gefolgt hätte, wäre ich in Italien, und vielleicht — ja gewiß — wäre ich gesund. Das haben ihm alle gesagt, aber was ist da zu machen? Gott hat es offenbar so gefallen. Wir haben alle viele Sünden, ich weiß es; aber ich hoffe auf Gottes Barmherzigkeit, er vergibt allen, ja er vergibt allen. Ich habe mein Innerstes durchforscht. Auch ich habe viele Sünden, meine Liebe. Aber wieviel hab ich dafür gelitten! Ich habe mir Mühe gegeben, meine Leiden mit Geduld zu tragen...“

„Soll ich den Priester holen lassen, meine Liebe? Es wird Ihnen leichter sein, wenn Sie das Abendmahl genommen haben,“ sagte die Cousine.

Die Kranke neigte den Kopf zum Zeichen der Zustimmung.

„Gott verzeihe mir Sündigen,“ flüsterte sie.

Die Cousine ging hinaus und winkte dem Geistlichen.

„Sie ist ein Engel,“ sagte sie zu dem Gatten mit Tränen in den Augen. Der Gatte begann zu weinen. Der Priester ging in das Zimmer, die alte Dame lag noch immer bewußtlos da, und in dem ersten Zimmer wurde es vollkommen still. Fünf Minuten später trat der Priester zur Tür heraus, nahm sein Schultertuch ab und strich sich das Haar zurecht.

„Gott sei Dank, jetzt ist sie ruhiger,“ sagte er, „sie wünscht Sie zu sehen.“

Die Cousine und der Gatte gingen hinein. Die Kranke weinte still und hielt die Augen auf das Heiligenbild gerichtet.

„Ich wünsche dir Glück, meine Liebe,“ sagte der Gatte.

„Ich danke... Wie wohl ist mir jetzt, welche unbegreifliche Seligkeit fühle ich,“ sagte die Kranke, und ein leichtes Lächeln spielte um ihre feinen Lippen. — „Wie Gott barmherzig ist, nicht wahr? — Er ist barmherzig und allmächtig!“ Und wieder richtete sie ihre tränenvollen Augen mit inbrünstigem Gebet auf das Bild. Dann schien ihr ein Gedanke zu kommen. Sie winkte ihren Gatten herbei.

„Du willst nie tun, um was ich dich bitte,“ sagte sie mit schmerzlicher, mürrischer Stimme.

Der Gatte streckte ihr den Kopf entgegen und hörte ihr demütig zu.

„Was, meine Liebe?“

„Wie oft habe ich dir gesagt, diese Ärzte verstehen gar nichts. Es gibt einfache Frauen aus dem Volke, die verstehen... Der Geistliche hat mir gesagt... ein Bürgermann... laß ihn doch holen!“

„Wen, meine Liebe?“

„O Gott, er will nicht verstehen!“... Die Kranke runzelte die Stirn und schloß die Augen.

Der Arzt trat an sie heran und erfaßte ihre Hand. Der Puls wurde merklich schwächer. Er winkte dem Gatten, die Kranke bemerkte diese Bewegung und sah sich erschrocken um. Die Cousine wandte sich ab und weinte.

„Weine nicht, quäle mich und dich nicht,“ sagte die Kranke, „das nimmt mir die letzte Ruhe.“

„Du bist ein Engel,“ sagte die Cousine und küßte ihr die Hand.

„Nein, küsse mich hier, nur Toten küßt man die Hand. O mein Gott, o mein Gott!“

Am demselben Abend war die Kranke eine Leiche, und der Leichnam lag im Sarge in dem Saale des großen Hauses. In dem großen Zimmer saß hinter verschlossener Tür ein Küster und las näselnd in einförmigen Tönen die Psalmen Davids. Das grelle Licht einer Wachskerze fiel von dem hohen, silbernen Leuchter auf die blasser Stirn der Entschlafenen, auf die schweren, wachsfarbenen Hände und die starren Falten des Leichentuches, das auf den Knien und Beinen unheimlich emporstarrte. Der Küster las, ohne ein Wort zu verstehen, eintönig, und seine Worte schallten seltsam durch das stille Zimmer und erstarben. Von Zeit zu Zeit klangen aus dem entferntesten Zimmer Kinderlaute und Kinder Schritte herüber. „Verbirgest du dein Angesicht, so erschrecken sie,“

so lautete der Psalm, „du nimmst weg ihren Odem, so vergehen sie und werden wieder zu Staub. Du lässest aus deinen Odem, so werden sie geschaffen, und verneuerst die Gestalt der Erde. Die Ehre des Herrn ist ewig.“

Das Antlitz der Verstorbenen war ernst und majestätisch. Keine Regung auf der klaren, kalten Stirn, auf den fest verschlossenen Lippen. Sie war ganz Aufmerksamkeit. Aber verstand sie wenigstens jetzt diese erhabenen Worte?

#### IV.

Einen Monat später erhob sich über dem Grabhügel der Entschlafenen eine steinerne Kapelle. Auf dem Grabe des Kutschers war noch immer kein Stein, und nur das hellgrüne Gras sproß aus dem Hügel, das einzige Abzeichen eines vergangenen Menschendaseins.

„Du begehst eine Sünde, Serjoga,“ sagte eines Tages die Köchin im Stationshaus, „wenn du dem Chjodor keinen Stein kaufst. Erst hast du gesagt, es ist Winter. Warum aber hältst du jetzt nicht dein Wort? Ich war dabei, wie du es versprochen hast. Er ist schon einmal zu dir gekommen, dich zu bitten. Kaufst du den Stein nicht, so kommt er noch einmal und würgt dich.“

„Was denn, weigere ich mich denn?“ antwortete Serjoga. „Ich kaufe einen Stein, wie ich versprochen habe, ich kaufe einen, für ein und einen halben Rubel kaufe ich einen, ich habe es nicht vergessen, aber ich muß ihn doch herbringen. Wenn es eine Gelegenheit in der Stadt gibt, dann laufe ich ihn.“

„Wenn du ihm wenigstens ein Kreuz setzen würdest. Das wäre noch,“ bemerkte ein alter Kutscher. „Aber das ist schlecht von dir. Seine Stiefel trägtst du!“

„Wo aber soll ich ein Kreuz hernehmen? Aus einem Holzscheit kann ich doch keines schneiden!“

„Was du sagst, aus einem Holzscheit kannst du keines schneiden? Nimm die Axt, gehe am frühen Morgen in den Wald, da kannst du eines schneiden. Haue eine kleine Esche um, gleich hast du dein Kreuz. Sonst mußt du dem Waldbüter noch ein Schnäpschen geben... Für jede Lumperei kann man doch nicht Schnaps geben. Vor ein paar Tagen habe ich eine Wage zerbrochen, ich habe eine neue, sehr gute gezimmert. Kein Mensch hat ein Wörtchen gesagt.“

Am frühen Morgen vor Tagesgrauen nahm Serjoga die Axt und ging in den Wald.

Über der ganzen Natur lag der kalte, matte Schleier des noch immer fallenden, noch nicht von der Sonne beleuchteten Taues. Der Osten wurde allmählich hell und spiegelte sein schwaches Licht an dem von leichten Wolken umzogenen Himmelsgewölbe. Kein Gräslein am Boden, kein Watt in den Wipfeln der Bäume regte sich. Nur selten unterbrach Flügelschlag im dichten Laubwerk oder Rascheln am Boden die Stille des Waldes. Plötzlich erklang ein sonderbarer, der Natur fremder Laut und erstarb am Saume des Waldes. Aber wieder wurde der Laut vernehmbar und erklang wiederholt gleichmäßig unten am Stamme eines der unbeweglichen Bäume. Ein Wipfel erbebt mächtig, seine saftigen Blätter flüsternd etwas, eine Grasmücke, die auf einem der Zweige saß, flog pfeifend zweimal auf, schüttelte ihren Schweif und setzte sich auf einen anderen Baum.

Dumpfer und dumpfer tönte die Axt, saftige weiße Späne flogen auf das taufrische Gras, und ein leichtes Krachen wurde durch die Schläge vernehmbar. Der Baum erzitterte am ganzen Körper, neigte sich vor, richtete sich schnell auf und schwankte erschrocken im Wurzelwerk hin und her. Einen Augenblick verstumte alles, aber wieder neigte sich der Baum, ein Krachen in seinem Stamme ließ sich vernehmen, und, die Äste brechend und Zweige zerstörend, stürzte er mit dem Wipfel auf den feuchten Boden. Der Klang der Axt und die Schritte waren verstummt, die Grasmücke pfiff und flatterte in die Höhe. Der Zweig, den sie mit ihren Flügeln berührt hatte, schaukelte eine Weile, dann erstarb er wie die anderen mit all seinen Blättern. Die Bäume trugen mit stolzerer Freude in dem neugewonnenen Raume ihre unbeweglichen Zweige.

Die ersten Strahlen der Sonne durchbrachen die Lichter werdende Wolke und hüllten Erde und Himmel in Glanz. Ein Nebel ergoß sich wellenartig über die Talgründe. Der Tau spielte glitzernd im Grün, die durchsichtigen weißen Wölkchen zogen eiligen Laufes am blauen Firmament dahin. Die Vögel regten sich im Dickicht und zwitscherten mutwillig von Glück; die saftigen Blätter in den Baumkronen flüsternd freudig und friedlich, und die Zweige der lebendigen Bäume rauschten langsam, majestätisch über dem toten, entchwundenen Baume.