

Unterhaltungs-Beilage

des Wiesbadener Tagblatts

Nr. 291.

Dienstag, 14. Dezember

1926.

Die Jagd nach der Braut.

(8. Fortsetzung.)

Eine Geschichte zwischen Lachen und Weinen.

(Nachdruck verboten.)

Von Alfred Schirokauer.

Jetzt war Bob aufgetaut. Vor allem sein Gehirn. Er begriff allmählich, wenn auch schwer, widerstrebend und mit Bedauern, daß diese hübsche — sehr hübsche — junge Dame doch wohl eine Verbrecherin, sogar eine recht feste — war. Er litt leider nicht mehr den winzigen Zweifel, daß er in ihr das Mitglied einer gefährlichen Bande vor sich hatte. Und doch war sein Herz von dieser Anmut und Liebllichkeit, die in mehr als pitantem Widerspruche stand zu ihrer kühnen Unverschämtheit, seltsam gerührt. Gepackt, wie nie zuvor. Kein Gefühl der Abscheu war in ihm, merkwürdigerweise. Nur Mitleid und Trauer über diese junge Verkommenheit. Daher suchte er zu vermitteln.

Er trat wieder vor und sagte so inbrünstig wie nur möglich: „Miß Mall, ich begreife Sie nicht. Sehen Sie das fürchterliche Unrecht, das Sie begehen, denn nicht ein! Einen Menschen gewalttätig seiner Freiheit berauben. Einen alten Mann erpressen!“

„Wenn Ihnen der alte Mann so leid tut, zahlen Sie doch die Bagatelle“, kam die trodene, schlagfertige Antwort.

„Ist das alles, was Sie empfinden?“ fuhr er warm und eindringlich fort. „Haben Sie kein Gefühl mehr für Recht und Unrecht? Haben Sie kein Erbarmen mit der gefolterten jungen Dame, die sicher vor Angst vergeht?“

„Wer sind Sie denn überhaupt?“ fragte Elinor Mall und betrachtete ihn ungeniert von den blonden, glatt zurückgekämmten Haaren bis zu den Lackshuhen.

„Mein Name ist Robert Broof“, stellte Bob sich im Zwange der Gewohnheit höflich vor.

„Und was schert Sie die junge Dame?“

„Sie ist — meine — Braut“, gestand Broof matt.

Bei dem Worte „Braut“ hatte Hoot einen dumpfen, wilden Laut von sich gegeben. Robert aber blieb keine Zeit, sich nach ihm umzuwenden. Denn Elinor sah ihn durchdringend an und fragte impertinent:

„So — so — Ihre Braut! Da lieben Sie sie wohl sehr?“

„Selbstverständlich“, entgegnete er, wenig überzeugend.

„Und da zaudern Sie, die lumpigen 50 000 Dollar zu zahlen?! So ein Knacker. Die arme Frau wird es ja herrlich bei Ihnen haben.“

Hier trat Hoot, der seine vernichtende Überraschung über Bobs Bekenntnis inzwischen heldenhaft niedergelassen hatte, wieder in das Gespräch.

„Wenn Sie mit Ihrer Plauderei zu Ende sind“, knurrte er bissig, „kann ich wohl endlich zur Verhaftung der Dame schreiten.“

Er zog ein paar stählerne Handschellen aus der Tasche. „Sind diese hübschen Armbänder für mich bestimmt“, fragte sie schelmisch.

„Allerdings.“

Sie streckte ihm willig beide Arme entgegen. Da sah Bob, wie schön diese Glieder waren. Schön, fein, zart, mit beglückenden Gelenken und Händen.

„Legen Sie mir ruhig Ihren Schmutz an“, forderte

sie dreist. „Aber wenn der Braut dieses charmanten Herrn etwas Menschliches begegnet, dann, bitte, geben Sie nicht mir die Schuld.“

Wieder fühlte Bob sich bewogen, einzuschreiten.

„Verzeihen Sie mir, Hoot, wenn ich abermals Bedenken gegen „Ihr Verfahren“ äußere“, rief er, denn ihm schauderte bei dem Gedanken, daß diese erbarmungslosen Eisen sich um diese gebrechlichen Gelenke schließen sollten. „Sie sind der Fachmann. Aber mir scheint doch, Miß Mall hat recht. Durch solche Härte gefährden wir nur Florence — ich meine Fräulein Ronald. Wollen wir es doch nicht lieber in Güte versuchen?“

„Sie scheinen sehr verständig, junger Mann“, lobte Elinor. „Na, ja, Sie sind ja auch keiner von der Polizei.“

Wortlos faßte Hoot brutal ihre rechte Hand.

i Die rohe Geste tat Broof weh.

„Miß Mall“, flehte er, „seien Sie vernünftig! Geben Sie die Dame heraus.“

„Kling!“ machte das Schloß der Handschelle.

Elinor hob den Arm und betrachtete kritisch das Gelenk. „Steht mir ganz gut“, lächelte sie, „finden Sie nicht? Es zielt geradezu.“

Sie wandte sich an Broof. Er wurde immer kopfscheuer. Dieses unverfrorene Benehmen! Im Angesicht des Gefängnisses! Welch ein erschütternder Abgrund von Verwahrlosung tat sich da vor seinen unfahrenen Augen auf! In welchem Mörderwinkel mußte dieses beklagenswerte Geschöpf aufgewachsen sein, daß ihm jedes Gefühl für Scham und Moral entschwunden war! Dieses mitleiderregende Wesen! Und plötzlich rief er:

„Geben wir ihr 10 000 Dollar, Hoot, und die Sache ist erledigt.“

Bill warf ihm nur einen stummen Blick zu. Doch er sprach Bände.

Das Mädchen aber sagte: „Sie sollten sich schämen, Herr Broof, daß Ihre Braut Ihnen nicht einmal 50 000 Dollar wert ist.“

„Kling!“ machte die zweite Handschelle.

„So“, nickte Hoot, „und nun bewachen Sie die Dame gut. Ich werde inzwischen das Haus absuchen.“

Er zog den Revolver und verließ das Zimmer.

Raum war Broof mit Elinor allein, frei von der hemmenden Gegenwart eines kaltherzigen Dritten, da quoll ihm wieder das Herz über. Nie hatte er für einen Menschen innigere Sympathie empfunden als für dieses Mädchen, das zu der Verbrecherbande gehörte, die seine Braut vielleicht mit dem Tode bedrohte. Es war die tragischste Verstrickung, in die ein Mann geraten kann. Doch ihm blieb jetzt nicht Zeit zu überlegen und zu spintifizieren. Er mußte handeln. Die Sekunden drängten. Gleich konnte Hoot zurückkehren. So hastete er hervor:

„Liebes Fräulein, nehmen Sie doch Vernunft an. Verraten Sie Ihre Verführer. Denn das ist ja selbstverständlich — mir ist das selbstverständlich —, daß Sie nur schmählich verführt worden sind. Sie armes Kind!

Ihre angeborene Heiligkeit steht Ihnen noch auf der Stirn geschrieben. Ihre schönen Augen leuchten Ehrlichkeit. Ihre

Sie lachte spöttisch. „Sie bemerken ja allerlei, während Ihre Braut in Lebensgefahr schwebt.“

Er beobachtete ihren versteckten Einwurf nicht. Ein Sprach fort: „Bedenken Sie doch: Sie stehen mit einem Fuß im Sing-Sing!“

Interessiert blickte sie an ihren gut modellierten Beinen hinab auf ihre kleinen, schlanken Füße.

„Mit welchem?“ fragte sie neugierig. Diesem?“

Sie hob ihm den reizenden linken Fuß entgegen. — „Oder diesem?“

Der Rechte flüchte empor.

Der Zauber dieser Füße nebst Zubehör wirkte anspornend auf Bobs Eifer.

„Schau — Schau — meinen Vornamen haben Sie sich auch gemerkt. Sie — Bräutigam!“

„Fräulein Elinor Mall, legen Sie diese entsetzliche Leichtfertigkeit ab, reißen Sie sich los von diesem Leben —“

„Und kommen Sie in meine Sonntagsschule, allwo ich Sie hinführen werde zum unvergänglichen Heile der Seele in Sittsamkeit und Tugend in Ewigkeit. Amen“, vervollständigte sie seinen Satz, indem sie seine Stimme kopierte. „Sagen Sie mal, sind Sie von der Heilsarmee?“

„Nein. Aber es ergreift mich tief, daß ein so schönes von der Natur mit Verschwendung beglücktes junges Wesen —“

„Fahren Sie nur fort. Für einen verliebten Bräutigam haben Sie gar keine üble Beobachtungsgabe.“

„Fräulein Mall —“ hob er nochmals an.

„Reden Sie nicht so viel“, schnitt sie ihm das Wort ab. „Wenn Sie wirklich Ihre Braut lieben, zahlen Sie die 50 000 Dollar. Sonst passiert ein Unglück. Oder wäre Ihnen das etwa gar nicht so unangenehm?“

„Sind Sie toll?“ schrie er entgeistert.

„Na — na, haben Sie sich nicht so! Männer sind zu allem fähig.“

„Vielleicht die, die Sie bisher kennengelernt haben. In unseren Kreisen —“

„Ist man weniger aufrichtig. Ich weiß.“

Er war sehr blaß geworden. Nein, nein. Das war nicht wahr! Das war ja Wahnsinn! Er wünschte, daß Florence —! Wahnsinn! Nachter Wahnsinn!

„Sehen Sie, Sie sind wenigstens noch so anständig, nicht zu lügen. Also gut, lassen wir Ihre Braut zum Teufel gehen.“

Da trat Hoot wieder ein.

„Das Räuberneß ist leer“, sagte er und steckte den Revolver in die Rocktasche. „Also — vorwärts!“

Jetzt hatte Bob seinen Entschluß gefaßt. Es sollte — selbst vor diesem verlorenen, schönen Geschöpf da — nicht der geringste Zweifel an seiner Liebe zu Florence haften. Wenn es sein mußte, wollte er das Lösegeld zahlen. — Freilich von der Witte — denn vorläufig hatte er ja leider keine eigenen Mittel. Aber er wollte es dem Schwiegervater zurückerstatten. Das wollte er. Später einmal. Und so sprach er jetzt voll Männlichkeit und Energie:

„Lieber Hoot, ich habe das Empfinden, Sie sind im Begriff, eine große Dummheit zu begehen.“

„So?“

„Allerdings. Unsere Aufgabe ist nicht, hier als strafende Rächer aufzutreten, sondern Florence — ich meine Fräulein Ronald — so rasch als irgend möglich zu befreien. Statt dessen setzen Sie sie der furchtbarsten Gefahr aus.“

„Sind Sie fertig“, fragte Hoot ruhig und griff nach Elinors Arm.

Da wurde Bob hitzig. Er hatte es satt, sich vor diesem Mädchen von diesem Burlesken da wie ein Schuljunge behandeln zu lassen.

„Hören Sie mal“, donnerte er, „was erlauben Sie sich eigentlich, Sie Tropf von einem Polizisten! Ich verbitte mir diesen Polizeiton! Durchaus! Ein für allemal!“

„Bravo — bravo!“ Elinor klatschte schallend Beifall. „Auf ihn! Geben Sie's ihm!“

„Sie werden besser werden“, warnte Hoot ohne Groß den Gegner.

„Kümmern Sie sich nicht um meine Aehle, Herr! Kümmern Sie sich um Ihre Pflichten. Sie sind im Begriff, einen unverzeihlichen, folgenreichen Fehler zu begehen. Das mache ich nicht mit!“

„Famos!“ lobte Elinor.

„Soviel ich weiß, habe ich Sie dazu auch noch nicht aufgefordert“, bemerkte Billy, packte des Mädchens Arm und entführte es zwangsweise zur Tür.

Doch er hatte sich in Bobs Entschlossenheit verrechnet. Mit einem Sprunge war er an der Tür, verstellte sie mit seinem Rücken und hastete hervor:

„Ob Sie meine Mitwirkung wünschen oder nicht, ist mir gleichgültig wie Sie selbst. Hier handelt es sich um das Wohl und Wehe meiner Braut. Jawohl, Herr, meiner Braut! Und wenn Sie noch einmal wagen, ihr schöne Augen zu machen und sich ihr aufzudrängen, dann werde ich noch deutlicher mit Ihnen reden. Verstanden? Ich allein trage die Verantwortung für Florence. Und ich werde handeln, wie es mir mein Gewissen und meine Vernunft vorschreiben!“

Fortsetzung folgt.

Der Weihnachtskarpfen und die Weihnachtsgans.

Von Richard Berde.

Der kalte Nordostwind fuhr um die Weihnachtszeit rauch und wütig durch die hohen Bäume des Gutschloßes. Er schüttelte ihre Äste und streute einige wenige todesmatte Blätter, die sich noch in den Zweigen gehalten hatten, hinunter auf eine kleine Bucht des großen Karpfenteiches, die als Abladestelle für zusammengepacktes Laub von den Gutsarbeitern im Spätherbst benutzt wurde und schon wie ein bunter Teppich damit bedeckt war.

Und auf den Blättern lag eine dünne Schicht von Eis und Schnee, die in der Nacht stärker gewesen war und vor den Sonnenstrahlen nun im Laufe des Tages wieder vergehen mußte.

Der kleine Karpfen Peterle hatte mit seinem großen Bruder Ottokar ein ausgedehntes Nachmittagspazierschwimmen unternommen, sie näherten sich nun der Oberfläche des Teiches in der kleinen Bucht, die sie sonst noch niemals besucht hatten, und saßen mit Staunen, wie dunkel es oben auf der Erde schon sein mußte. Sie erkannten aber bald, daß nur die dicke Schicht kahler Blätter schuld an der Dunkelheit war, die hier im Teiche heute schon herrschte, und lachten fröhlich, als sie nun in kurzer Entfernung vom Ufer oben mit dem Kopf nicht ohne einige Mühe durch das dicke Blätterdach hindurchstiegen und das helle Sonnenlicht noch erblickten.

„Laß uns Luft schnappen, Peterle“, sagte der große Bruder. „Es soll ja nicht gut sein für unsere Kiemen, aber die Mutter sieht's ja nicht.“

Sie stakten die breiten Nasen zum Wasser hinaus und ließen sie auf den großen Blättern ruhen, an die sie beim Auftauchen gestoßen waren.

„Es geht ausgezeichnet“, sagte Peterle, „man braucht die Flossen gar nicht zu rühren und schwimmt doch.“

Ottokar lachte vergnügt. „Wirklich eine famose Methode“, meinte er, „man muß sich das für die Zukunft merken.“

„Aber die Blätter fallen doch nur im Herbst von den Bäumen“, wandte Peterle etwas altklug ein. „Und nicht immer fallen sie gerade ins Wasser.“

In diesem Augenblick gab's plötzlich einen lauten Knall, der sich über die ganze Fläche des Wassers hin ausbreitete.

Die Sonne hatte Ottokars Nase geküßt, und ehe er noch wußte, was ihm geschah, mußte er zum ersten Male in seinem Leben herzhaft niesen.

„Nein, so was!“ rief er laut. „Ich dachte, mir flöge der ganze Kopf auseinander!“

„Das war aber lustig!“ Peterle lachte, daß ihm die Tränen über die Backen liefen.

„Aber erleichternd war's“, sagte Ottokar. „Was man nicht alles hier oben erleben kann! Wenn ich nur wüßte, was das wahr?“

„Das will ich Ihnen sagen. — Sie haben geniest! Und deswegen sage ich noch nachträglich — „Prost!““

Ein zweibeiniges, fettes weißes Geschöpf stand am Ufer und rief diese Worte dem älteren Karpfenbruder zu.

Der böse Geist! schrie Peterle entsetzt.

Im ersten Augenblick waren beide geneigt gewesen, unterzutauchen und zu entfliehen, aber die Erscheinung war so neu

und interessiert und die Sicherheit der beiden Karolensbrüder zunächst inwieweit so wenig gefährdet, daß sie sich tapfer entschlossen, auf ihrem Platze auszuharren und die weitere Entwicklung der Dinge in Ruhe abzuwarten.

„Kommen Sie etwas näher,“ rief da die weiße Gestalt am Ufer, „ich habe einen hübschen Kachentatarh erst in diesen Tagen überwunden und bin genötigt, meine Stimme noch zu schonen.“

Wirklich schwamm das Brüderpaar nach flüchtiger Beratung einige Meter weiter ans Ufer des Teiches heran. Ottokar hatte zwar auch ein wenig Verklumpen bekommen, aber immerhin wukte er die Gestalt am Ufer doch richtiger einzuschätzen, als der kleine Peterle es in anfänglicher Angst und Hast getan hatte.

„Können Sie schwimmen?,“ fragte er laut. „Wie heißen Sie, und was ist Ihre Leibspeise?“

Er war auf diese letzte Frage besonders stolz, denn ihre Beantwortung mußte ja ergeben, ob man es mit einem Fischfresser zu tun habe und ob daher Vorsicht geboten sei.

„Ich heiße Josephine und bin eine geborene Federkiel,“ lautete nun die Antwort. „Ich habe meinen Mädchennamen wieder angenommen, weil mein Mann mich böswillig verlassen und sich anderweitig verheiratet hat.“

„Können Sie schwimmen, und was ist Ihre Leibspeise?“ rief Ottokar noch einmal zornig. „Ich bitte um Beantwortung meiner Fragen!“

„Schwimmen kann ich selbstverständlich, aber eine Leibspeise habe ich nicht mehr.“ Die Worte kamen traurig vom Schnabel des weißen Ufertieres. — „Meine Tage sind gezählt!“

„Was heißt „gezählt“?“ fragte Peterle, um an der Unterhaltung nicht ganz unbeteiligt zu bleiben.

„Ich schäme mich fast, es zu sagen, aber — ich werde gemästet, denn — ich bin die Weihnachtsans.“

„Ach, Sie arme Gans!“ riefen die beiden Karolens wie aus einem Munde.

„Es ist gewiß ein ehrenvoller Tod.“ Die Gans lächelte bitter. „Aber ich fürchte mich doch sehr vor dem scharfen Messer und der Bratpfanne. In einem unbewachten Augenblick bin ich daher heute nachmittag ausgekniffen.“

„Wenn Sie erst in der Bratpfanne sind, so spüren Sie nichts mehr,“ belehrte Ottokar. „Und was nachher mit Ihnen geschieht, das kann Ihnen ja gleichgültig sein.“

„Ich glaubte, mehr Mitleid und Pietät bei Ihnen zu finden,“ rief die zum Tode Verdamme. „Aber Ihnen fehlt beides, und Ihr Ton ist mir zu frech.“ Die Gans klapperte mit dem langen Schnabel, streifte den Hals weit vor und zischte wütend. Dann schlug sie lebhaft und drohend mit den Flügeln.

Da wurde auch Ottokar böse. „Seien Sie doch nicht so gereizt, Sie dumme Gans,“ rief er. „Wer hat Ihnen denn was getan?“

— Aber im gleichen Augenblick strich ein großes rundes Ding, das an einer langen Stange befestigt war, über das Wasser hin, schloß Ottokar mit den vielen Blättern, die in seiner Nähe waren, aus dem Teich heraus und stieg dann ein paar Meter hoch mit ihm in die Lüfte. Peterle war im letzten Augenblick noch mit einem forschenden Seitensprung untergetaucht, und haarscharf war das große Ding an ihm vorbei gegangen.

Es war schrecklich, was er erleben mußte, als er nun wieder an die Oberfläche kam und Umschau hielt.

Zwei Menschen hatten das große Netz ans Land gezogen, den armen Ottokar, der entseßlich zappelte, in einen Kasten mit Wasser getan und ihm böhnisch zugerufen: „Du bist aber ein prächtiger Weihnachtsstarpfen!“

Und dann hatten dieselben beiden Menschen auf die gemästete Josephine Jagd gemacht, die verzweifelt um ihr Leben schrie. Bei der fünften Runde um den Rasen fingen sie sie ein und banden ihr die Beine zusammen.

Sie schlug noch ein paarmal matt und traurig mit den Flügeln, dann ergab sie sich friedlich in ihr Schicksal und lag still auf dem Rasen. Sie blinzelte noch einmal in die Gegend hinüber, in der die Sonne, die sie nun nie mehr wiedersehen würde, schon verschwunden war, und wurde mehr und mehr von den dichten Schneeflocken bedeckt, die nun wieder vom Himmel auf die Erde hinunterfielen.

So wanderten denn Ottokar und Josephine als Weihnachtsstarpfen und Weihnachtsans in Kochtopf und Bratpfanne.

Der kleine Peterle aber, dem die biden Tränen über seine breite Wuppennase liefen, tauchte trübselig wieder unter in die tieferen Regionen des Teiches und schwur dem ganzen Menschengeschlecht finstere Rache.

Er wollte es schon so einrichten, daß seine Gräten mal den

Menschen zu schatten machten, wenn es erst erwachsen war und ihnen ebenfalls als Weihnachtsstarpfen in die Hände fallen sollte.

Und es war doch wohl der böse Geist gewesen, der in Gänsegestalt dies schreckliche Unglück über seinen armen Bruder Ottokar gebracht hatte.

Apfel unterm Weihnachtsbaum.

Von Maximilian.

Apfel unterm Weihnachtsbaum.

Da denke ich an ein Erleben an sonnenklarem Frühlingssnachmittag.

In meinem Garten blüht der Apfelbaum.

Die kleinen roten Knospen sind zu wunderbarer, rosa-weißer Blüte aufgegangen. So zahlreich sind sie, daß das Junggrün der Blätter nur noch Untergrund bildet.

Unterm Apfelbaum ist hohes saftiges Gras.

Ich werfe mich hinein, schlage ein Bein über das andere und sinne und träume über all das nach, was ich im Leben lieb gewann.

Da rauscht es über mir in der Baumkrone wie bei einem Konzert von Nur-Bahaeigen.

So tief brummt es da oben.

Hunderte Tausende von emsigen Bienen surren und summen in dem Gezweige fliegen von Blüte zu Blüte.

Sperrangelweit wie ein großes, zweiflügeliges Haustor haben die Blüten ihre Kelche geöffnet, um den Bienenbräutigam würdig zu empfangen. Er soll ihrem kurzen Dasein zur Lebensfreude verhelfen. Soll sie dem Zweck ihres Erdenlebens entgegenführen.

Darum haben sie ihr schönstes, duftigstes Weibrosakleidchen angezogen. Das leuchtet den Bienen schon von weitem entgegen wie dem hungrigen und durstigen Wanderer auf sonnendurchglühter Landstraße ein hellfarbiges Wirtshaus-schild.

Als sollte es heißen: „Hier gibt es guten bürgerlichen Mittagstisch und reine Weine.“

Das Tischlein im Apfelblütenhaus ist reich gedeckt. Der Honigtrant perlt in demantenen Tropfen im funkelnden Kelche.

Frühlingsgrün reden die Narben wie Wegweiser sich ferngerade in die Höhe.

Die vielen Staubgefäße leuchten grellbellgelb und klaffen erwartungsvoll weit auseinander.

Wie sollte auch die Frucht — der Apfel werden, wenn die Biene nicht die Freuden der Hochzeit — wenn auch nur für wenige Sekunden ins Apfelblütenhäuslein bringen würde?

Da fliegt der Hochgott herbei.

Die Blütenblätter strahlen noch einmal so hell wie sonst. Durch das weit geöffnete Tor tritt der Bräutigam.

Diebstehend streicheln Staubgefäße seinen Körper und treibend ihm den süßen, berauschenden Trank.

Der Bräutigam summt vergnüglich vor sich hin und macht es wie so viele „Kavaliers“ auch im menschlichen Leben tun. Er genießt die Freude, schlürft gierig den Honigtrant, kummert sich aber nicht darum, was weiter geschehen wird. Fliegt weiter zum nächsten Blütenstiel, genießt wieder und verläßt auch dieses nach gebatnen Freuden, ohne lang „Dank schön“ und „Grüß Gott“ und „Lebe wohl!“ zu sagen.

Er fliegt zum nächsten Feinsliebchen.

Doch er ist ein Kenner und Feinschmecker — er lehrt nur dann ein, wenn das Tischlein wohlgedeckt und unberührt ist. Er merkt sofort, wenn schon ein Bräutigam zu Gast war.

Dann meidet er das Haus und fliegt und summt, bis er die Blütenbraut sieht, von der er weiß, daß sie noch ledig und nie verheiratet war. So eilt der kleine Don Juan von Haus zu Haus in der Blütenstadt . . . von Genuß zu Genuß und fragt nicht danach, ob sein Tun und Treiben nicht auch Folgen haben kann.

Die „verlassenen Bräute“ aber senken traurig das Köpfchen, legen ihr Hochzeitskleid ab, die rosaweißen Röschchen fallen zu Boden, Staubgefäße schrumpfen zusammen und werden wie alte verhubelte Weiblein, bei denen kein Freier mehr anbeißt.

Das ist die Tragödie der Apfelblütenbraut.

Später aber wuchern die vorher so kleinen Blättchen üppig hervor und schützen die Apfelblütenkindlein vor Sturm und Wind und kaltem Nachtfrost.

An Weihnachten aber heißen wir Menschentinder fest in den rotwangigen, saftigen Apfel hinein, ohne daran zu denken, daß er die Folge eines flüchtigen Besuches eines Bienen-Don Juans bei einer Apfelblütenbraut ist.

Süßigkeiten am Weihnachtsbaum.

Was Schöneres gibt's doch auf Erden nicht
Als einen Tannenbaum mit hellem Licht,
Mit goldenen Äpfeln und Marzipan,
Rosinen und Mandeln und Nüssen daran;
Das funkelt und glitzert im Lichterchein,
Als müßt' es von Gold und von Silber sein.

Wie die Tanne und die Fichte unseren Altvordern als heiliches und festliches Symbol gegolten haben, so sind sie auch für uns moderne Menschen ein Sinnbild des schönsten aller Feste geworden, und auch ihr Schmuck soll uns alte Symbole vergegenwärtigen. Noch hängen wir Äpfel und Nüsse, die man vergoldet, an ihre Zweige. Oft ungewollt wird dadurch die Erinnerung an den Sonnengott der alten Germanen erweckt. Auch die Lamettafäden gemahnen an das goldschimmernde Haar der Göttin Freia und die brennenden Ketzen sind ein Andenken an jene längst vergangenen Tage, da die Alten Freudenfeuer zu Ehren des winterbesiegenden Lichtgottes anzündeten.

Aber nicht nur Äpfel und Nüsse werden zur Zierde des Christbaumes verwendet, mit Vorliebe behängt man ihn vielmehr mit allerlei Süßigkeiten aus Zucker, Marzipan und Kuchen. In einem stimmungsvollen Gedicht von Joh. Peter Hebel spricht eine Mutter:

Was hängt' ich dir denn an?
'nen Pfefferkuchenmann,
Ein Käselehen, ein Späselehen,
Und Blumen bunt und süß und weich,
Und alles ist von Zuckerteig.

Während heute die Süßigkeiten, mit denen zur Freude der Kinder der Baum geschmückt wird, auch vielfach fertig vom Konditor bezogen werden, ist es eine schöne alte Sitte in unabhägigen Familien geblieben, das Weihnachtsgebäck selbst herzustellen. Eifrig ist die Mutter schon wochenlang mit den Vorbereitungen dazu beschäftigt, und während sich sonst die lieben Kleinen von häuslichen Verrichtungen gern fernhalten, sind sie diesmal überaus eifrig dabei, bei der kleinen Weihnachtsbäckerei zu helfen, allerdings mit mehr Begeisterung als Sachkunde.

Wir wollen nun heute die Sache ein wenig von der praktischen Seite anfassen und der Hausfrau einige Winke für die Zubereitung des Weihnachtsgebäcks geben, wobei vorwiegend weniger bekannte Kuchenarten berücksichtigt werden sollen.

Zu jedem feinen Gebäck muß man Zucker und Mehl sieben und recht frische Butter verwenden. Da das Reiben der Mandeln, die man beim Kuchen verwenden will, sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, so wird zweckmäßig hierfür eine Reibemaschine in Gebrauch genommen, weil bei dieser Mühle Mandeln, Nüsse usw. mit großer Schnelligkeit sehr fein und gleichmäßig zerrieben werden. Die Menge des Mehles, die zum Ausrollen der Kuchen nötig ist, kann nicht genau bestimmt werden, es sei aber davor gewarnt, zu viel Mehl einzukneten, weil die Kuchen dadurch zu hart und unschmackhaft werden. Die Bleche, auf welche man Kuchen setzt, müssen, wenn zu dem Teig Butter verwendet wurde, nur trocken abgewischt werden. Besteht der Teig aus einer trockenen Masse, so ist es zweckmäßig, sie mit Butter zu bestreichen. Wenn das ganze Blech mit Butter bedeckt ist, bestreut man es mit einem Teelöffel Mehl; zu fett darf aber das Blech nicht bestrichen werden, weil der Kuchen sonst klebt. Alle kleinen Kuchen, die aus einer nicht ganz festen Masse bestehen, müssen sofort, wenn sie auf das Blech gesetzt sind, in den Ofen geschoben werden. Der Ofen muß zu allen Kuchenarten, zu denen viel Eier und Butter verwendet wurde, nicht sehr heiß, zu allen Mürbteigkuchen dagegen ziemlich heiß sein. Die ersten Arten müssen noch heiß mit einem spitzen Messer vom Blech genommen und bis zum völligen Erkalten auf ein Brett gelegt werden. Kuchen, die aus einem festen Teig bestehen, z. B. Teeluchen, Sandluchen usw. läßt man auf dem Blech erkalten, weil sie heiß abgenommen, leicht zerbröckeln. Völlig abgekühlt können fast alle Kuchen (mit Ausnahme von Frucht- und Blätterteigkuchen) einige Wochen in Blechdosen, deren Deckel gut schließen, aufbewahrt werden. Wir lassen nun einige Rezepte von besonders schmackhaften Kuchenarten folgen.

Schokoladen-Schaumplätzchen (1 Blech voll.)
Zutaten: 1 Pfd. Zucker, 4 Eiweiß, 4 Teelöffel Kakaopulver, ½ Zitronen, ½ Stange Vanille. Zubereitung: Man rührt 4 Eiweiß mit 1 Pfd. Zucker solange, bis die Masse ganz steif geworden ist, worauf man sie mit der Säure ½ Zitronen,

Stange gestoßener Vanille und 4 Teelöffel Kakaopulver vermischt. Nun formt man, mittels zweier Teelöffel runde Häufchen, die nach oben eine Spitze bilden müssen, und backt sie dann in einem sehr heißen Ofen, wo sie mehr trocknen als backen. Dauer der Zubereitung: 2 Stunden.

Alexanderkringel (ungefähr 60 Stück). Zutaten: 1 Pfd. Butter, 1 Zitrone, ein Achtel Pfd. Puderzucker, 1½ Pfd. Mehl. Zur Glasur: 1 Eiweiß, ¼ Pfd. Puderzucker, ½ Stange Vanille, ½ Glas Saft. Zubereitung: Man rührt 1 Pfd. gute Butter zu Schaum, legt dazu die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. ¼ Pfd. fein durchsiebten Zucker und 1½ Pfd. Mehl. Dies alles rührt man scharf zusammen, stellt es auf einige Zeit an einen kalten Ort und knetet dann den Teig gehörig durch. Nun rollt man ihn mittelmäßig aus, sticht beliebige Formen aus und backt die Kuchen bei Mittelhitze 25 bis 35 Minuten. Wenn die Kuchen noch ein wenig warm sind, überzieht man sie mit Vanilleglasur.

Zimmetkuchen (ungefähr 30 Stück). Zutaten: ¼ Pfd. süße Mandeln, 12 Stück bittere Mandeln, 4 Lot Staubzucker, 1½ Teelöffel Zimmetpulver, 2½ bis 3 Eiweiß zu Schaum und rührt es mit 4 Lot Staubzucker ½ Stunde. Dann legt man ¼ Pfd. gereinigte, geriebene süße und 12 Stück bittere Mandeln dazu, 1½ Teelöffel Zimmetpulver und 1 Teelöffel Mehl. Nun streicht man ein Blech mit Butter ab, setzt kleine Häufchen darauf und backt sie bei mäßiger Hitze schön hellbraun.

Schaumkringel (ungefähr 90 Stück). Zutaten: ¼ Pfd. Zucker, 7 Eier, 1 Zitrone, circa ¼ Pfd. Mehl. Zubereitung: Man rührt ¼ Pfd. Zucker mit 7 ganzen Eiern ¼ Stunde und fügt dann die abgeriebene Schale von 1 Zitrone sowie so viel Mehl hinzu, daß man den Teig ausrollen kann. Nun formt man kleine Kringel, die man sehr fest an den Enden zusammendrehen muß, worauf man sie in kochendes Wasser legt. Sobald sie nach oben kommen, müssen sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. Dann legt man sie sofort auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie hellbraun.

Pfefferkuchen. Zum guten Gelingen des Pfefferkuchenbackwerks ist es durchaus nötig, daß die Treibmittel in der Teigmasse gleichmäßig verteilt werden. Man läßt deshalb die Pottasche schon einige Stunden vor dem Gebrauch in Rosenwasser oder Spiritus auf, während man Birchenhornsalz, ganz fein pulverisiert, zu der Teigmasse schüttet und diese dann gehörig vermischt und zusammenknetet. Der Teig darf nicht zu warm stehen, möglichst an einem Orte, der eine gleichmäßige Temperatur hat. Die Bleche müssen mit recht frischer ungesalzener Butter abgestrichen und danach mit Mehl abgestäubt werden. Der Ofen darf nur sehr schwach abheizen werden. Wenn die Pfefferkuchen noch roh sind, dürfen die Bleche nicht angerührt werden, da der Teig sonst sehr leicht zusammenfällt, auch darf die Tür des Ofens, wenn man nachsehen will, ob die Kuchen fertig sind, nicht ganz geöffnet werden, da die hereinströmende Kälte oder Luft das Gebäck zusammenfallen läßt. Da die Herstellung der harten Pfefferkuchen wohl bekannt ist, veröffentlichen wir nachstehend ein Rezept für weiche Pfefferkuchen. Zutaten: 2 Pfd. Sirup, 1½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, etwas Birchenhornsalz und Pottasche, 3 Eier, 1 Stange Vanille. Zubereitung: Man kocht 2 Pfd. Sirup mit ¼ Pfd. Zucker auf, gießt ihn in eine Schüssel, fügt das Mehl hinzu, klopft alles gut durch und stellt es bis zum nächsten Tage fort. Dann knetet man den Teig mit etwas Mehl durch, fügt 2 ganze Eier, ¼ Pfd. Butter, das Birchenhornsalz, die Pottasche und die Vanille fein gestoßen dazu und knetet den Teig mit den Zutaten eine Viertelstunde durch. Nach 3—8 Tagen rollt man den Teig aus, sticht beliebige Formen aus, bestreicht sie mit Eigelb und setzt sie auf das Blech. Ließen die Kuchen, so muß etwas mehr Mehl zugelegt werden. Statt Sirup kann man natürlich auch Honig verwenden.

Nun wünschen wir allen Hausfrauen ein gutes Gelingen der Weihnachtsbäckerei. Ihre Freude wird dann vervielfacht sein, wenn die Kinder fröhlich um den Weihnachtsbaum springen und das nachstehende alte Lied in die Tat umsetzen:

Komm, süßer Pfefferkuchenmann,
O komm, daß ich dich herzen kann.
Komm, einen Kuch erlaube mir,
Dann zwei, dann gar noch drei und vier.
Komm, komm. Nur nicht erst lang geziert
Du wirst doch völlig schnabelliert.

H. B.