

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Amtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 41.

Sonntag, den 25. October 1896.

III. Jahrgang.

Der Teufel von Mergellino.

Von Mathilde Serao.

(Nachdruck verboten)

Vor dem Spiegel sitzend, ließ sie die Frieseuse mit dem Kamme durch den Reichtum ihres goldblonden, leuchtenden, herrlichen Haares gleiten. Aufmerksam betrachtete sie sich in dem Spiegel, sah das kalte, bleiche, von keinem rosigen Hauche erhellte und doch so wunderbar schöne Gesicht; sah den kühlen, eisigen, spottenden Blick in ihren doch so herrlichen, kristallklaren, unergründlichen Augen; sah die vollen Lippen, die, roth wie die Frucht des Granatbaums, zum Küssen wie geschaffen schienen, und sich doch nie zum Kusse erschlossen; sah den vollen, schönen, biegsamen Hals, der sich doch niemals beugte; sah die sich hebende, schneeige Brust, unter der es pochte und pochte, doch immer so gleichmäßig, so ruhig, wie niemals bei Dem, der geliebt und zu lieben versteht.

Und sie blickte auf ihre Hände, die bleich waren und blaß wie ihr Gesicht; und sie sah auch auf ihre Arme, die wie aus Marmor gemeißelt erschienen, und sie fand, daß sie schön sei.

Sie bewunderte sich, und jeder Gedanke von ihr war ein Loblied der eigenen Schönheit.

„Ein Brief für Madonna Isabella“, sagte ein kostiger Page, sich tief vor der Herrin verneigend, und reichte das Briefchen auf silberner Schale ihr hin.

Madonna Isabella überflog schnell das Schreiben.

Messes Diomedes Caraffo schrieb ihr wieder von Liebe; er schrieb ihr einen Brief voll glühenden Feuers, voll verzehrender, verzweifelter Leidenschaft, voll unendlicher Sehnsucht und Trauer.

Ja, das mußte man ihm lassen. Messes Diomedes Caraffo verstand es, zu lieben; seine Seele war wie auf den Ton der Liebe gestimmt, und sein Herz fühlte immer nur Liebe.

Wie gerne hätten die schönen Frauen des kastilischen Hofes sich lieben lassen von ihm, wie gerne hätten sie ihn wieder geliebt, wie gerne hätten die braunen Mädchen Neapels ihm für sein Herz das eigene gegeben. Er aber — Messes Diomedes Caraffo — liebte nur die Eine: nur Donna Isabella, die bekannt war als grausam und lieblos und als ein Herz von Stein und von Eis.

Und wahrlich, sie lächelte bloß; sie konnte nur lächeln bei den Liebesworten Caraffo's.

Im großen Saale ihres Palastes saß Donna Isabella in rothem Brokatkleide, durch welches die Blässe ihres Gesichtes noch verschärfter hervortrat, und sprach mit Messes Diomedes.

Der junge Verliebte saß etwas entfernt von der Frau seines Herzens, allein er hielt seinen Blick wie gebannt auf sie gerichtet und wandte ihn keinen Augenblick ab. Und je nachdem Isabella dann sprach, schlugen Blutwellen in das Antlitz des Jünglings oder er wurde todtensbleich. Und wenn er selber zu Wort kam, da zitterte seine Stimme und aus ihr sprach die heißeste Liebe, die glühendste Eifersucht, das stürmischste Sehnen, die bitterste Ironie und Verzweiflung.

Die Dame aber saß da, lächelnd, ruhig, heiter, sich mit dem Fächer aus Federn zusäuselnd, und so lächelnd, spielte sie mit dem Herzen des Jünglings. Bald stürzte sie ihn zurück in den Abgrund der hoffnungslosen Verzweiflung, bald riß sie ihn empor zu den Höhen irdischen Glanzes; dann wieder fachte sie den Sturm wilder, rasender Eifersucht an, eine Wuth ohne Ziel, ohne Grenzen, um mit einem Blick die Wogen des Aufwuhrs zu glätten, und durch diesen Blick die höchsten Wonnen des Glückes zu versprechen.

So spielte sie immer mit ihm. So liebte sie es, mit der einen Hand das Herz des Verliebten mit eisernem Griffen zu pressen, daß er aufzuckte in wildem, entsetzlichem Weh, und mit der anderen ihn lieblosend zu streicheln, so daß er verging vor Lust und vor Leid. So liebte sie es, ihm allmählich den Weg zu ihrem Herzen zu zeigen, und wenn er mit Recht sich am Ziele geglaubt, ihn mit eisiger Hand hinabzustürzen in den Abgrund des Nichts.

O ja, es gab solche Frauen, es giebt sie noch jetzt und wird sie immer wohl geben. Und die Welt flucht ihnen, aber man liebt sie. Ja, der Mann liebt sie. Und ihr, liebe Mädchen, die ihr häuslichen Sinnes seid, und inniger Liebe eure Herzen nur öffnen könnet, ihr werdet nie so geliebt wie jene. Ihr, die ihr die opferfertige Liebe im Herzen tragt, ihr, die ihr treu seid und hingebend und wahr, ihr werdet nie so geliebt werden, nein. Eugend, Seele, Reinheit, Gemüth, all das ist eitel. Des Mannes Seele dürstet nach Anderem, sein Herz atmet ihr zu — der Sirene.

Friede mit euch, ihr ehrbaren Mädchen; ihr werdet lieben, leiden, vielleicht sogar sterben; so geliebt aber wie jene werdet ihr nicht.

Soll ihm verwehrt werden, was für die gleichaltrige Tochter des Hauses erwünscht ist? Glaubt die Frau des Hauses mit einem Worte: „Ich erlaube in meinem Hause nicht, daß das Mädchen einen Bräutigam hat“, das berechtigte Empfinden, das Herz des Diensthoten zum Schweigen bringen zu können? Es ist der Lauf der Welt, daß jedes veranlagte Mädchen, ob reich, ob arm, gleichviel in welcher Lebensstellung den Wunsch hat, einen eigenen Hausstand zu gründen. Gerade bei den dienenden Klassen ist dieser Wunsch doppelt erklärlich.

Herrschaften und Diensthoten würden sich besser stehen, wenn in dieser Frage Offenheit und Ehrlichkeit zwischen ihnen waltet. Die Herrschaft, weil sie darauf rechnen könnte, daß alle Heimlichkeiten aufhören, wenn das Mädchen nicht gezwungen ist, zwischen Thür und Angel in abgeknappten Minuten, bald auf der Straße, bald auf dem Hofe dem „Bräutigam“ zu begegnen. Ist er anerkannt und beglaubigt als ein solcher, dann wird er ruhig die Zeit abwarten, die ihm gegeben werden kann und wird das Mädchen selbst nicht zu Unregelmäßigkeiten veranlassen. Man kann mit ihm rechnen. Man weiß, daß er zu jener Zeit erscheint und zu einer anderen nicht. Weit ruhiger wird man das Haus allein lassen können, wenn man weiß, daß das Mädchen keine Veranlassung hat, es heimlich zu verlassen, sobald die Herrschaft den Rücken gekehrt hat. Uebrigens: ein halbwegs anständiger Mann wird sich auf solche Heimlichkeiten nicht einlassen. Hält er etwas auf sein Mädchen, so wird er ihr erklären, daß er sie in einem solchen Hause nicht lasse. Geht er darauf ein, daß sie, um ihn sehen zu können, ihre Pflichten gegen das Haus verlegt, oder daß er heimlich ein Haus betritt, in welchem man ihn nicht wünscht, so ist zu befürchten, daß das Gegenheil von dem erreicht wird, was die Herrschaft bezweckt, daß sie statt eines kontrollirbaren, einen unkontrollirbaren Fremden im Hause hat, wenn nicht gar das Mädchen, der Möglichkeit einer realen Bekanntschaft beraubt, nun locker wird, mit Den und Jenem anbandelt, den Tanzboden aufsucht, anfängt sich herumzutreiben und mehr und mehr sinkt.

Für das Mädchen aber ist es von außerordentlichem größeren Nutzen, wenn sie in der Hausfrau eine Beraterin hat, die es mit ihr gut meint. Leichter als in der Familie handelt sich eine Bekanntschaft mit einem allein stehenden Mädchen an. Wenn die Tochter des Hauses in die Lage kommt, sich verloben zu sollen, wie vorsichtig wird da geprüft und geforscht und erkundigt nach allen Seiten, ob man sie auch einer sichern Zukunft entgegen gehen läßt und sicher ist, daß ihrer ein liebevoller Genosse harret. Anders gestaltet sich die Frage oft bei den Diensthoten. Eine flüchtige Bekanntschaft führt oft genug zur Verlobung, es bleibt keine Zeit und es ist keine Erfahrung vorhanden, sich über den Auserkorenen zu erkundigen. Ich kenne einige Häuser, in denen der bewährte Diensthote wie ein Glied des Hauses betrachtet wird, in welcher die Hausfrau mit Stolz ihren Bekannten erzählt, daß die meisten Diensthoten sich aus ihrem Hause heraus verheiratheten. „So müssen Sie also oft wechseln?“ wirft ihr eine anders gesinnte Dame ein. „Nicht so häufig, ja sogar weniger häufiger als Andere“, lautet die zutreffende Antwort. Denn in demselben Maße, in welchem der Diensthote merkt, daß man es gut mit ihm meint und an seinem Schicksal Antheil nimmt, vermindert sich der Wunsch, aus diesen Verhältnissen her-

auszukommen. Allerdings haben die Frauen, von denen ich spreche, sich die Nähe nicht verdrießen lassen, selbst sich zu vergewissern, ob der Bräutigam des Mädchens ihm auch nach menschlicher Voraussicht eine glückliche Zukunft bereiten könne.

Wenn im Dienstcomptoir eine Hausfrau also dem stellesuchenden Mädchen die Frage vorlegt: „Haben Sie einen Bräutigam“, dann ist eine ehrliche offene Antwort immer das Beste. Allerdings: es ist zu unterscheiden zwischen „Bräutigam“ und „Bräutigam“, und der Mißbrauch, der mit dem Worte getrieben wird, ist wohl auch die Erklärung dafür, daß so vielfach noch eine Abneigung gegen sie besteht. Ein „Bräutigam“ ist ein Mann, der die feste Absicht hat, in absehbarer Zeit sein Mädchen zum Traualter zu führen, er verdient diesen Namen nicht, wenn er ein gelegentlicher vorübergehender Bekannter ist, der keine ehrlichen Absichten hat. Einen solchen Bräutigam, der eben keiner ist, nicht anzuerkennen und im Hause nicht zu dulden, ist nicht allein das Recht, sondern die Pflicht jeder Familie. Unser Eintreten gilt dem braven, ehrlichen, auf's Standesamt zusteuern den Manne und seiner Erkorenen. Der Unterschied wird, wie er den Herrschaften einleuchtet, auch den Mädchen klar sein. Wenn die letzteren von ihrem Bräutigam mit erhobenem Kopf und ohne Erröthen sprechen können, dann sollen sie es den Herrschaften gegenüber auch ruhig thun, und sie werden fast immer auf volles Entgegenkommen rechnen können.



Für Haus und Herd.

Haussmittel. Salbei: Für Bähne und Bähnefleisch ist Salbei ein vorzügliches Mittel.

Wachholderbeeren als Gewürz von Bratenfauzen gegeben, befördern die Verdauung.

Natron: Doppeltkohlensaures Natron wird häufig als Mittel gegen Magenbeschwerden eingenommen. Zu häufiger Gebrauch ist jedoch schädlich.

Gegen Magenkrampf. 4—5 Tropfen Kümmelöl aus der Apotheke in einen halben bis ganzen Löffel Rum geträufelt, stillt sehr bald heftigen Magenkrampf. Selten bedarf es einer Wiederholung, welche man nach Verlauf einer 1/2 Stunde zu machen hat.

Wie sind die Bohnen in der Küche zu behandeln? Um ein vorzügliches Nahrungsmittel zu liefern, müssen die Bohnen achtundvierzig Stunden mit kaltem Wasser übergossen stehen; nach Ablauf dieser Zeit wird das Wasser abgeseigt und das Gefäß bedeckt. Die aufgequollenen Bohnen läßt man nochmals vierundzwanzig Stunden feucht stehen; dann erst werden sie gekocht. Selbst alte Bohnen werden bei dieser Behandlung nach dreißündigem Kochen weich und gut verdaulich. Derartig zugerichtete Bohnen machen auch keine Verdauungsbeschwerden und haben einen guten Geschmack.

Ein gutes Mittel. polirte Stahlwaaren vor Rost zu schützen. Ein solches, das in Paris in Olfen von 60 Gramm

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höflich ersucht, den **Wiederholenden General-Anzeiger**, amtliches Organ der Stadt **Wiesbaden**, in ihre Freundes- und Bekanntenkreise zum Abonnement zu empfehlen. Der werden uns durch sorgfältige Auswahl spannenber Romanne und abwechselungsreicher Unterhaltungsblätter hoflich dankbar zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Einfäufen von **Waren** wolle man sich gültig ebenfalls an die bet. Anzeigen des **Wiederholenden General-Anzeigers** beziehen und hoflich in vorstehender Weise

Inhalt verkauft wird, findet in Frankreich nicht nur in Haushaltungen, sondern auch von Geschäftsleuten vielfache Verwendung. Seine Verwertung ist folgende: In einem Glase mit etwas weiser Oefnung, das man in heißes Wasser stellt, schmilzt man 15 Gramm Paraffin und setzt dann 45 Gramm Petroleum zu. Das Glas wird darauf gut verkorkt und so lange geschüttelt, bis sich beim allmählichen Erkalten der Masse eine Art Salbe gebildet hat. Hieron wird ein wenig auf einen wollenen Lappen gestrichen und der Gegenstand damit abgerieben, dann nochmals abgewischt, denn es bedarf nur einer sehr kleinen Quantität von der Composition, um die Politur der Stahlwaaren rein zu erhalten. In Paris bildet diese Composition einen Handelsartikel.

Leber-Knuddel. Man schabt 125 g Kalbsleber, läßt Zwiebel und Petersilie mit Schweineschmalz anlaufen, treibt das Fett mit 1 Ei ab, reibt von Semmel die Rinde ab, und weicht die Schmolle (Krumme) in Milch, zerdrückt sie mit dem Messer, reibt sie nebst Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Kreuzgewürz und Brösel solange über dem Feuer, bis sich die Masse vom Gefäß löst, formt nußgroße Knuddel daraus und kocht diese 10 Minuten in Suppe.

Apfelkrautsenf. Man wäscht 75 Gramm Sardellen, kocht sie ganz fein, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Brineßig darüber, gebe $\frac{1}{2}$ Liter Apfelkraut (Apfelmoos), eine fein geschnittene Zwiebel, die Schale einer Citrone, 6 Pfeffer, 6 Porbeerbblätter, 40 Gramm Zucker dazu und kochte dies alles zusammen in einem glasierten Topf eine halbe Stunde lang. Dann lasse man es über Nacht stehen, rühre es durch ein feines Sieb, vermische es mit ca. $\frac{1}{2}$ Liter gutem Senf und bewahre es fest verschlossen in Porzellanbüchsen auf.

Reisfuchon. Man verrührt 6 Eier mit 125 g Butter, 75 g gestoßenem Zucker und mit 125 g in 1 l Milch dick gelochtem Reismehl, gibt den Schaum von 6 Eiweiß darein, auch Citronenschalen und Citronat, oder Zimmt und Rosenwasser, füllt diese Masse wohlgerührt auf den Buttermix und gießt 30 g geschmolzene Butter darüber.

Mehlspitze. Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit Milch zu einem heißen Brei, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter (die aber nicht salzig ist) zu Sahne, gibt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und abwechselnd 2 ganze Eier, 6 Eigelb, in den Brei und abgeriebene Zitronenschale, zuletzt den Schnee der Eier dazu. Die Masse bäckt man in einer geschmierten Form $1\frac{1}{4}$ —1½ Stunde. Sie gewöhnt immer, nur muß man nicht allzu viel rühren, wenn der Schnee eingethan ist, sie auch bald in den Ofen bringen. Dann kann man Fruchtstift geben.

Tomaten (Liebesäpfel). Ihre Benutzung in der Küche ist sehr mannigfaltig. Zu Saucen wird die Frucht wie Apfelmus gekocht, durchgeschlagen und mit Salz, Pfeffer und etwas Bouillon gedämpft. Delikat sind gefüllte Tomaten. Man nimmt große, reife, aber noch harte Früchte, schneidet die Samen heraus, füllt die Früchte mit gehacktem Fleisch, besonders Hühnerfleisch, und dampft sie in Fleischbrühe und Butter. Sie werden meist mit Rahmsauce angerichtet. — Die beste Winteraufbewahrung ist die, daß man die Frucht so dicht einlegt, daß der Brei auf einem Blech ausgebreitet, leicht so trocknet, daß man Streifen davon schneiden kann. Dieselben werden dann vollends getrocknet und vor dem Gebrauch in Fleischbrühe aufgeweicht. Ein Stück von 2—3 Centimeter, im Quadrat genügt zur Sauce für 4—6 Personen.

Kalbsfleischklößchen. 125 g rohes Kalbsfleisch vom Hinterstück wird von Haut und allem Fasrigen befreit und mit einem Stückchen Rindmarl recht fein gehackt. Sodann mischt man ein Stück in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 60 g gedämpfte Chalottenzwiebeln und ein Ei dazu und stößt die Masse im Mörser recht fein, würzt dies mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Zitronenschale und feingehackten Petersilie, rührt dann alles wohl durcheinander. Streut etwas Weizmehl darüber, sticht kleine Klößchen ab und kocht sie in kochender Fleischbrühe.

Sellerieanes. 2 kleinere oder ein großer Selleriekopf wird sauber gewaschen, abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann giebt man eigroß Butter in einen Tiegel, läßt die Selleriescheiben darin weich dünsten, treibt sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit einer Tasse süßem, gelochtem Rahm, 1 Eßlöffel Semmelbröseln, etwas Salz und einen halben Eßlöffel Zucker, kocht sie einige Augenblicke auf und rührt sie an ein gequirtetes Eigelb.

Gänseleberturk. Eine Gänseleber wird mit ebenso viel fettem Schweinefleisch aus dem Bauchstück in Würfel geschnitten, mit Pfeffer, Salz, trockenem und feingeriebenem Basilikum, Thymian, Petersilie und in Butter gedämpften Zwiebeln vermischt, auf dem Feuer gut durcheinander gerührt und in einer Schüssel kalt gestellt. Nach einer Stunde wird auf eine ungefähre 1 Pfund schwere Gänseleber ein halber Schoppen Rahm und ebensoviele Schweineblut zugegossen, die Masse in Schweinsdärme gefüllt und in Wasser gekocht. Vor dem Gebrauch werden die Würste auf dem Roste gebraten.

Krautwürstchen. Ein ganzer Wirsing oder ein halber Krautkopf wird gewaschen, von den harten Blättern und Rippen befreit, die schönen Blätter gewiegt und in etwas Abschöpfett weichgedünstet. Unterdessen nimmt man 280 g Bratwursthäutchen, mischt evtl. übrig gebliebenes, fein gewiegtes Fleisch darunter, rührt ein ganzes Ei, 6 Eßlöffel Semmelbröseln, das inzwischen erkalte Kraut und Salz und Pfeffer tüchtig ab, formt von der Masse längliche Würstchen, bestreicht sie mit verflüssigtem Ei, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in einer flachen Pfanne wie Fleischküchlein.

Räthselecke.

1. Rechen-Aufgabe

Zu suchen sind zehn Zahlen, deren Summe 1896 beträgt. Die zweite soll um 41 größer sein als die erste, die dritte um 41 größer als die zweite und so jede folgende Zahl um 41 größer als die vorhergehende. Welche zehn Zahlen sind gemeint?

2. Silben-Räthsel.

Aus nachstehenden 28 Silben sind 11 Worte zu bilden, deren Anfangs- und Endbuchstaben richtig geordnet, von oben nach unten gelesen, die Namen zweier Meisterwerke deutscher Dichtung ergeben:
ir lu e la mies tra e lo liech wra ma nol han ris
o po go ki ten tis ni mo zunt sto stoin law bal don.

1. Eine weinreiche Stadt Frankreichs. 2. Ein europäisches Land. 3. Eine Stadt in Kleinasien. 4. Ein trojanischer König. 5. Eine böhmische Stadt. 6. Ein slavischer Name. 7. Eine alte Stadt Siziliens. 8. Ein Mädchennamen. 9. Ein berühmter Kriegsheld. 10. Ein See in Amerika. 11. Ein nordischer Gott.

3. Wer erräth's?

Nie macht die Erste ein Geschick begehlich,
Mit ihr wird ein Verständnis oft gefährlich.
Die zweite Silbe treibt zu kühnen Thaten,
Und unentbehrlich ist sie dem Soldaten.
Das Ganze ist ein grämlicher Gesell,
Wo er sich zeigt, da flieht der Frohsinn schnell.

Auflösungen der Räthsel aus No. 41.

1. Arithmogryph: Robespierre.
2. Charade: Eichenbach.
3. Wer erräth's: Windbeutel.

Richtige Räthselösungen sandten ein: K. B., Frau Marie Kremer, Johann Schneider, Helene Groß, Käthe Strauß, Hans und Grethchen, Abonnent in der Dogheimerstraße, sämtlich hier, Ernst Kunz in Diebrich, Erna Kilian in Erbenheim, Ph. Krager in Dellenheim, D. P. in Rüdesheim und August S in Ems.

