

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 48.

Sonntag, den 20. December 1896.

III. Jahrgang.

Auf Wache an Bord.

Eine Weihnachtsgeschichte von H. v. Benno.

(Nachdruck verboten.)

Allmählig war's still geworden. Der Abendwind, der mit leisem Rauschen und Rascheln die letzten Regentropfen aus den lang gestieberten Kokospalmen geschüttelt und die Oberfläche der Bucht gekräuselt hatte, war schlafen gegangen. Und mit ihm waren auch die friedlichen, harmlosen braunen Kinder der zauberschönen Insel zur Ruhe gegangen. Kaum daß hier und da noch ein einsamer Lichtschimmer durch die Palmenstämme glitt und einen schwachen Versuch machte, den Fischen und Pflanzen brunten von Ruhe und Frieden der Oberwelt zu erzählen, oder mit den Sternen zu wetzeln, die still und klar aus einsamer Höhe herniederschauten in die von hohen Bergen ringsum beschattete Bai.

Still war's auch geworden an Bord des stattlichen Kriegsschiffes, das unweit des Landes vor Anker lag.

Und wie lebendig war's doch gewesen am ganzen Nachmittag und bis spät in den Abend. Welch' ein Gewoge und Getriebe, welch' eine Menge fröhlicher und vergnügter Gesichter, hell beleuchtet von Hunderten von Lichtern, die überall angebracht waren, wo nur immer Platz dazu vorhanden war. Die Webel der Palmen und Farren, mit denen das ganze Schiff geschmückt war, mußten hier die Stelle der Tannenzweige in der Heimath vertreten, denn es war Weihnachten. Weihnachtsabend an Bord! Tausende von Meilen fern der Heimath, in tropischer Gegend, aber doch war alles froh und heiter. Schon das Ausschmücken des Schiffes, das im Laufe des Vormittags besorgt war, hatte vergnügte Gesichter gemacht. Jeder hatte sich bemüht, sein Theil zur Verschönerung des Schiffes beizutragen, und so war das Resultat am Abend ein glänzendes.

Im Laufe des Nachmittags war große Lotterie gewesen, einer der leider so seltenen Verloosungen, bei denen es keine Nieten giebt, sondern nur Gewinnnummern. Waren es auch nur Kleinigkeiten, die da zur Vertheilung kamen, so ging doch Keiner leer aus, und Jeder freute sich über seinen Gewinn. Dann wurde er den Kameraden gezeigt und Vergleiche wurden angestellt, wessen Pfeife schöner geschnitten sei und wer den eleganteren Tabaksbeutel erwirkt habe. Nach der Ziehung gab's zum Abendbrot Punsch statt des Thees und Apfels-

finen, so viel Jeder essen wollte. Dann spielte die Musik, und in fröhlichen Reihen drehte sich Alles oder sang die bekannten Melodien mit. Am Land standen die braunen Kinder der Insel und sahen erstaunt den glänzenden Schimmer vom Schiff weit über das spiegelglatte Wasser strahlen; horchten dem Jubel und Singen an Bord des sonst so ernstesten Kriegsschiffes und konnten sich keinen Vers daraus machen, was wohl da drüben heute los sei.

Nach und nach aber war das Lachen und Singen verstummt, die Füße waren müde geworden vom vielen Tanzen und die Töne der Musik waren auch nicht mehr konzertrein zu nennen. So verschwand bald Einer nach dem Andern in die Hängematte, und noch ehe die festgesetzte Zeit da war, hatte das Fest sein Ende gefunden. Wohl blieben noch einzelne Gruppen an Deck sitzen, um sich noch eine Weile zu unterhalten und eine letzte Pfeife oder Cigarre zu rauchen; aber unwillkürlich dämpften sich die Stimmen und nur flüsternd tauschten sie ihre Erinnerungen über frühere Weihnachtsfeste aus, wie z. B. Einer an Bord der „Schwalbe“ einst den ganzen Abend auf der Vorbramraa sitzen und nach Land Ausguck halten mußte, während ein Anderer erzählt, wie sie im selben Jahre auf der „Antilope“ überhaupt gänzlich um das Weihnachtsfest kamen, da sie gerade unten am Kap Horn auf der Rückreise waren und vierzehn Tage lang immerfort schlechtes Wetter hatten. „Aber der nächste Weihnachten zu Haus, der war schön“, schließt er seine Erzählung und geht zu Bett mit der Absicht, die Erinnerungen an diesen schönen Weihnachtsabend womöglich noch im Traum fortzusetzen.

Die Anderen folgten ihm und nun war's ganz leer auf Oberdeck. Nur die nothwendigsten Posten waren ausgestellt, und dann hatte das tückische Schicksal mich dazu ausersehen, die Weihnachts-Abendwache zu gehen. Und da ging ich nun auf und ab, ganz einsam und allein, nur mit meinen Gedanken als Begleiter, und die waren gar nicht sehr angenehmer Natur. Unten sahen die Kameraden mit dem Kommandanten bei der Punschbottle; ab und zu schallte helleres Lachen und das Gesumme der Stimmen bis zu mir aufs Oberdeck hinauf. Anfangs hatte ich auch einige Male hinuntergesehen, das aber bald unterlassen. Weshalb mußte denn auch gerade ich diese abscheuliche Wache gehen; und gerade die Abendwache, die mir überhaupt immer verhaßt gewesen war,

da sie mir die Möglichkeit benahm, unten in der Messe zu sein, wenn es am gemüthlichsten dort ist.

Zu Anfang der Wache hatte mich zwar das lustige Treiben der Leute unterhalten und ich hatte auch über ihre Wiße und Späße mitgelacht, aber nun war ich ganz allein, kein Mensch war da, mit dem ich auch nur ein Wort hätte sprechen können. So ging ich mit gesenktem Kopf an Deck auf und ab, verwünschte die Abendwache, bedauerte mich selbst und gerieth in immer schlimmere Stimmung. Schließlich wurde ich auch noch müde, und als die Uhr elf war, setzte ich mich in's Fallreep, starrte ins Wasser und dachte an — wahrscheinlich nichts.

Und wie ich so dasaß und hinuntersah auf die dunkle regungslose Fluth, flimmerte es plötzlich drin, als ob ein helles, etwas grünlich schimmerndes Licht aufleuchtete; dann noch eins und noch eins, mehr, immer mehr, bis das Ganze ein leuchtendes Feuermeer zu sein schien, glänzend und funkelnd in wunderbarer Pracht, dazwischen einzelne feste Punkte, das waren die Sterne, die sich spiegelten.

Nein, Sterne waren das nicht, das waren ja die Lichter, die der Vater eben anzündete. Ich hatte durch's Schlüßelloch gesehen, ganz heimlich, daß die Mutter es nicht sah, die mit den Geschwistern schon in Papa's Stube saß und auf das Zeichen mit der Glocke wartete. Leise schlich ich mich hinein und stellte mich zwischen die Brüder.

„Du, Fritz, ich habe eben was gesehen!“

„Wo denn?“

„Durch's Schlüßelloch. Papa steckte gerade die Lichter an, da konnte ich hineinschauen.“

„Was war's denn? Du, sag' mal, was war's? Etwas Blankes?“

Ich nickte.

„Ob's wohl eine Trompete war? O, Du, wenn ich doch eine Trompete kriegte, ich möchte so schrecklich gern eine haben.“

„Es sah ungefähr so aus wie —“

„Kommt, Kinder, wir wollen singen; Papa ist gewiß gleich fertig“, sagte Mama und störte damit unsere Unterhaltung.

So mußte Fritz warten, bis die Thür aufging, und wurde vor Aufregung abwechselnd blaß und roth. Wenn es eine Trompete wäre? Nun sangen wir das Weihnachtslied. „O du fröhliche, o du selige Weihnachtszeit“. Unser jüngster Bruder, der auf Mamas Schooß schon geschlafen hatte, wachte bei dem Gesang wieder auf; und als er nun uns alle da versammelt sah, überkam ihn das Gefühl von irgend etwas Ungewöhnlichem, er fing an zu schluchzen und verflachte schließlich, bitter weinend, seinen Kopf.

Kaum war das Lied beendet, so klingelte es, ein Mal, zum zweiten Mal und jetzt — zum dritten Male. Die Thür sprang auf und blendender Lichterglanz strömte uns entgegen. Kaum wagten wir näher zu treten. Da sah Fritz etwas Blankes gerade vor sich auf dem Tische stehen, und mit dem jubelnden Ausruf: „Meine Trompete!“ stürmte er ins Zimmer. Wir hinterher. Das war ein Jubel, ein Rufen. „Sieh doch nur! Nein, sieh mal hier! O, wie hübsch, Du, guck mal, das habe ich gekriegt! Da ist ja noch etwas, Karl für Dich! Und hier für mich! Ach, das hatte ich mir so gewünscht, wie schön, daß ich das bekommen habe, Fritz, sieh doch mal her!“ Aber Fritz sah und hörte nicht. Mit seiner

geliebten Trompete in der Hand stand er da und bewunderte sie immer von Neuem, drückte an den Klappen und besah sie gründlich von allen Seiten. Sein höchster Wunsch war in Erfüllung gegangen, er konnte jetzt von seinem Freund, dem Postillon, blasen lernen, und mit einem Mal setzte er das Instrument an den Mund und blies.

Mein Himmel, wo war ich denn? Alles dunkel und still, kein Tannenbaum, keine Lichter, Geschwister, Eltern wie weggezaubert.

„Fritz“, murmelte ich leise und glaubte noch immer den Ton seiner Trompete zu hören. Da klang es wieder durch die Nacht, ein seltsam klagender Laut — und mit einem Schlage war ich in die Wirklichkeit versetzt.

Ich war ja an Bord, wachhabender Offizier auf der „Nixe“, und wir lagen in Dominica vor Anker. — Und der Ton, der mich zur rauhen Gegenwart zurückgeführt, war der Klang eines Muschelhornes auf der Insel. Vorbei wie der Traum war auch das glänzende Schauspiel des Meerleuchtens, das ihn mir aufgezaubert hatte. Ein leiser Wind kräuselte wieder die Oberfläche, unruhig flimmerten drinn die Sternbilder und ein leichtes Frösteln durchschauberte mir die Glieder.

„Run, Benno, kommen Sie, ich will Sie ablösen“, klang da plötzlich eine Stimme hinter mir, und mich umsehend, gewahrte ich zwei meiner Kameraden, von denen der Zweite hinzusetzte: „Und ich will eine Flasche Sekt mit Ihnen trinken, Kleiner, auf's Wohl Ihrer Familie zu Haus damit Sie nicht gar so trübselig an die Wache zurückdenken.“ Dankbarer habe ich wohl selten eine Einladung angenommen.



Herzogin und Page.

Märchen von Josef Stigl.

(Nachdruck verboten.)

Herzogin Bianca, ihren prächtigen Araberschimmel reitend, ließ denselben im Schritt den steilen Waldweg hinabgehen; in einiger Entfernung folgte der Page Roland, auf dessen Hand der jetzt angefettete Lieblingsfalk seiner Herrin ruhte.

In dem am Abhange der Berge liegenden Kastanienwäldchen angekommen, fiel von den im Winde rauschenden Bäumen ein Blütenregen über sie.

Ein Sonnenstrahl verirrte sich in das schimmernde Halbdunkel; das wunderliche Licht verklärte für einen Moment das sonst so marmorkalte Antlitz der Herrscherin, und ihr blondes Haar schien sich in flüssiges Gold verwandelt zu haben.

Bei der Hirschenquelle machte sie Halt.

Eine neugierige Amsel pfiß im dunklen Laub.

„Ich bin ermüdet“, sprach die Herzogin leise.

Der Page sprang vom Sattel, um die Herrin vom Pferde zu heben.

Als die Herzogin die kleine, weiße Hand auf die Schulter des Jünglings stützte, bäumte sich, vom Plattern des Falken erschreckt, der feurige Araber, und mit einem Aufschrei sank die Herzogin in die Arme ihres Pagen.

Bitte zu lesen!

Unsere geachteten Leserinnen werden höchlich erfindet, den Wiesbadener General-Manager, antichinesischen Organ der Stadt Wiesbaden in ihre Fremden- und Bekanntenkreise zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spanischer Romane und abwechselungsreicher Unterhaltungsstücke dafür bemühen zu erreichen. Bei Bestellungen und Entwürfen von Artikeln von Wiesbadener General-Manager's begeben und dadurch in wohlwollender Bitte zur Förderung unseres Blattes beitragen.

Bitte zu lesen!

Unsere geehrten Leserinnen werden höflich ersucht, den Miesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Miesbaden, in ihre Kreise zu empfehlen. Mit werden uns durch förmliche Anschaffung von Exemplaren und durch Besorgung unteres Blattes beitragen.

Einen Augenblick hielt der Jüngling die herrliche Gestalt an sich gedrückt, er fühlte das Klopfen ihres stolzen Herzens und sein Antlitz wurde von ihrem warmen Athem gestreift. . . Er erröthete bis an die Schläfen, sein Blut wallte heiß auf und blickschnell durchzuckte ein breiter, wahnsinniger Gedanke sein Hirn: wenn er diese stolze Frau jetzt küssen würde! . . . Ein Schwindel erfaßte ihn; doch zusammenschreckend über sein wahnwitziges Begehren ließ er die Herrin vorsichtig aus seinen zitternden Armen auf den Rasen gleiten. Dann beeilte er sich die Pferde und den entflohenen Falken einzufangen. Zurückkehrend, fand er die Herrin auf einem moosbedeckten Felsenstück, nahe der Quelle sitzend: in Gedanken versunken stützte sie das schöne Haupt in die Hände.

„Was würde sie wohl gethan haben, hätte ich ihr den Kuß geraubt?“ dachte der Page bei sich. Als er aber in die feurigen Augen der Herzogin blickte, die sich in räthselhafter Weise auf ihn richteten, murmelte er erbleichend:

„Näher hätte sie mich lassen . . . die stolze Unbarmherzige . . .“

Die Waldbögel stoben ängstlich auseinander; aus dem Dickicht ertönte der Ruf der Jagdhörner; das Gefolge der Herzogin näherte sich ehrerbietig; der bucklige Reichskanzellar, die griesgrämige Oberhofmeisterin, die neugierigen Hofdamen und die schmucken Ritter.

Die Herrscherin würdigte sie keines Blickes. Sie ließ sich in den Sattel heben und ritt voraus. Ihr dunkelgrünes Reitkleid wallte weit im Winde; um die aufeinander gepreßten Lippen prägte sich ein herber Zug.

„Was hätte sie wohl gethan,“ grübelte der Page, der Herrin folgend.

Jahre vergingen. Wieder war Jagd angesetzt worden. Früh Morgens wurde aufgebrochen. Die schöne Herzogin voran, ihr Jagdgefolge weit zurücklassend.

Bald war sie einem mächtigen Zwölfsender auf der Spur, welchen sie in tollem Jagdeifer über Stock und Stein rasend, verfolgte. Das Thier, einen Ausweg suchend, nahm die Richtung in wilder Flucht gegen das Kastanienwäldchen. Dort, beim Hirschenquell machte das zu Tode gehegte Wild Halt, wandte sich in verzweifelter Nothwehr gegen seine unbarmherzige Verfolgerin und stieß die spitzen Geweihe in das sich hoch aufbäumende Roß.

Das herbeilebende Gefolge fand die Herrin sterbend unter dem sich im Tobekampfe wälzenden Araber liegen.

Die Herzogin, als man sie etwas gelobt, wollte noch sprechen; doch war sie dies nicht mehr im Stande. Die schönen, schon halbgebrochenen Augen mit räthselhaftem Blick auf den Pagen gerichtet, starb die Herzogin in den Armen einer ihrer Hofdamen.

Allenthalben in der Umgebung wurden die Hirsche ausgerottet, und an der Unglücksstätte, ganz nahe der Quelle, ein Mausoleum aus Marmor erbaut.

Der Page erhielt nun auf seine Bitte hin die Entlassung.

Nochmals ging er hinaus, um am Grabe seiner geliebten Herrin zu beten, dann bestieg er sein treues Roß und lenkte dessen Schritte den kahlen Bergen zu, wo das düstere Schloß seiner Ahnen stand.

Lange Jahre hauste er in diesem halbzerfallenen Felsenneß.

Das Bild seiner gewesenen Herrin jedoch verwischte sich immer mehr und mehr in seinem Gedächtnisse; gedachte er aber manchmal doch des glanzvollen Treibens am Hofe, so quälte ihn immer die ungelöste Frage: was wohl die Herzogin gethan hätte, wenn er ihr damals den Kuß geraubt?

„Ich schwebte damals in großer Gefahr,“ pflegte er sich in solchen Momenten zu sagen, „doch möchte ich über Alles gerne wissen, was die Herzogin da wohl gethan hätte?“

Vielsach wurde der ehemalige Page — nunmehr Ritter Roland — von Langeweile geplagt. Um sich ein wenig Zerstreuung zu verschaffen, überfiel er in einer lauen Frühlingsnacht — der Mond war von grauen Wolken verdeckt — mit Hilfe seiner Knapen und Reifigen vorbeiziehende Kaufleute, die mit ihren schwerbeladenen Güterwagen gegen die Nachbarstadt zogen.

Die Gelegenheit war jedoch schlecht ausgenutzt. — Die Städter, in großer Uebersahl, wehrten sich mit aller Macht gegen die beharnischten Räuber und hielten sie auch bald überwältigt.

Die Gefangenen wurden ohne Erbarmen an den am Wege stehenden Bäumen aufgeknüpft, worauf die Kaufleute ihre Fuhrwerke wieder bestiegen, die knarrend ihren weiteren Weg verfolgten.

Da sich der Ritter während seiner ganzen Lebenszeit hier auf Erden weder durch Gutes, noch durch Böses hervorgethan hatte, ohne Ziel und Zweck weiterlebte, schmachvoll enbete — wurde im Jenseits ewige Gleichgiltigkeit ihm zugesprochen.

Sein Schatten irrte in der Unendlichkeit ohne Bewußtsein, ohne Glücks- oder Schmerzensegefühl in Träumerei versunken, herum.

Das Fatum brachte ihn da einst in die Nähe einer silbergrauen Wolke. Aus der Nebelhülle entwickelten sich allmählich menschliche, seinem Gedächtnisse gut eingeprägte Gesichtszüge.

Die Pagenseele schrak aus ihrer Träumerei plötzlich empor. In der Phantasie derselben tauchten wunderschöne Bilder auf. Herrliche, in Sonnengluth getauchte, irdische Gesilbe, schmetternde Jagdhörner, eine kühle Quelle inmitten des dunklen Waldes und eine schöne, stolze Frauengestalt, die für einen Moment in seinen Armen ruht. . . Und jene Frage taucht in seiner Seele mit einem Male und mit erneuter Kraft auf.

„Erkennst Du mich, Herrin?“ fragt die Pagenseele.

„Mein Page“, sprach eine melodische Stimme. „Wer schlug Dir die fürchterliche Wunde auf der Stirne?“

„Ich ging schlechte Wege, nachdem Du mich verließest.“

„Ich that schlecht daran, Dich zu verlassen.“

„Bevor wir für immer von einander scheiden, beantworte mir eine Frage: Ginnerst Du Dich der Hirschenquelle, Herrin?“

„Inmitten der dunklen Kastanien fiel von den majestätischen Baumkronen ein bußtiger Blütenregen über uns . . .“

„Ja, und Du, Herrin, stiegst müde vom Pferde, welches scheute, und sankst für einen Augenblick in die Arme Deines Pagen.“

„Das Herz meines Pagen Roland klopfte stürmisch, ich fühlte es . . .“

„Wenn Dich damals, Herzogin, wenn Dich damals Dein Page geküßt hätte, was hättest Du gethan?“

„Meine Fürstenkrone hätte ich für seinen Ruß gegeben.“

Ein geheimnisvolles Rauschen — und getrennt waren die beiden Schatten, die abermals in ihr Träumen versanken und langsam weiterschwebten in die graue Ewigkeit.

Für unsere Frauen.

Matronen-Kuchen. Aus $\frac{1}{2}$ kg feinem Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, zwei ganzen Eiern und vier Eidottern, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und drei Eßlöffeln Rahm bereitet man einen mürben Teig, knetet denselben gut durcheinander und stellt ihn eine Stunde lang kalt. Während dieser Zeit stellt man die Matronenmasse her, indem man $\frac{1}{2}$ kg geschälte und geriebene Mandeln, sowie $\frac{1}{2}$ kg gestoßenen Zucker unter stetem Umrühren über mäßigem Feuer gut erwärmt, hierauf vom Feuer nimmt, mit dem Saft und der feingehackten Schale einer Citrone nebst 8 g gestoßenem Zimmt vermischt und mit dem steifen Schnee von 7 bis 8 Eiweißen untermischt. Aus dem Mürbteig rollt man nun einen dünnen, runden Kuchen auf, bestreicht ihn mit der Matronenmasse, legt ein Butter von Teigstreifen über dieselbe und einen Teigrand ringsherum, überpinselt den Kuchen mit geschlagenem Ei und bäckt ihn eine Stunde bei ganz gelinder Hitze.

Kleine Weihnachtskuchen für den Tannenbaum. 1. 500 g Mehl, 125 g Butter, 188 g Zucker, 2 Eier und zwei Eßlöffel Rosenwasser werden zu einem Teig gemacht, ausgewellt, mit Formen ausgegossen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. — 2. $1\frac{1}{4}$ kg Mehl, 250 g Zucker, 625 g Butter, 5 Eier, ein- und einhalb Eßlöffel Zimmt, 1 Messerspitze gestoßene Nellen, 1 geriebene Muskatnuss, 1 schwache Messerspitze Hirschhornsalz. Ist der Teig gut gewirkt, so rollt man ihn nicht zu dünn aus, sticht Formen aus, legt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt dieselben hellgelb. In einer Blechbüchse kann man das Gebäck wochenlang frisch erhalten. Etwa 125 g Mehl hält man zurück zum Streuen beim Auswalzen.

Königsberger Marzipan. $\frac{1}{2}$ kg, möglichst frische und große süße und 16 g bittere Mandeln werden geschält, in kaltes Wasser gelegt und dieses so oft gewechselt, bis es sich nicht mehr weißlich färbt; dann trocknet man die Mandeln ab, zerreibt sie mit 1 bis 2 Eßlöffeln Rosenwasser zu einem feinen Teig, vermischt denselben mit $\frac{1}{2}$ kg gesiebten Zucker, röstet die Masse über gelindem Feuer ab, läßt sie etwas austühlen, wirft sie mit noch 250 g Staubzucker auf einem Bret durch, rollt sie etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ cm stark aus und zerschneidet sie entweder zu runden Platten, von denen man eine mit Marmelade überstreicht und eine zweite darauf deckt, oder zu kleineren und größeren Herzen und dergleichen, und schneidet dann Bänder aus dem Teig, die man aus der rings mit Rosenwasser angefeuchteten Böden aufsetzt und mit einer Kneipscheere kraus kniept. Schließlich bäckt man das Marzipan auf mit Papier belegten Brettern oder bei kleinen Mengen in einem Tortenblech mit tohlenbelegten Deckeln nur einige Minuten hellgelb, überzieht es mit beliebiger Glasur und belegt es mit eingemachten Früchten.

Zimmtsterne. Man giebt 250 g mit der Schale feingewiegte Mandeln, ebensoviel feingeseihten Zucker und 25 g gestoßenen Zimmt in eine Schüssel und vermischt dies gut mit dem steifen Schnee von 3 Eiweißen. Dann bestreut man das Backbrett mit Zucker, giebt die Masse darauf, wargelt sie halbfingerdick aus, sticht solche mit einem stets frisch in Zucker getauchten Ausstecher zu Sternen aus, legt diese auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie langsam in abgefehltem Ofen.

Braune Märuberge Lebkuchen. Man bereitet sich hierzu erst den Teig, indem man den Honig aufkocht und, wie schon bei anderen Lebkuchen beschrieben ist, bis zum Lauge werden rührt, mit dem Mehl vermischt und einige Zeit ruhen läßt, bevor man die übrigen Bestandteile hinzufügt und die Lebkuchen bäckt. Es wird z. B. 1 l Honig mit 250 g Zucker bis zur Perle gekocht, vom Feuer genommen, umgerührt und schließlich mit 1 kg Mehl zu einem festen Teig angemacht, den man 12 bis 24 Stunden hinstellt; hierauf schält man $\frac{1}{2}$ kg Mandeln, schneidet sie der Länge nach in Streifen und röstet sie mit 250 g aufgelöstem Zucker gelb-

lich, mengt sie unter den Teig, ebenso 125 g feingeschnittenes Citronat, 125 g kandierte Pomeranzenschalen, 2 g Nellen, die gehackte Schale einer Citrone, 60 g Zimmt, 8 g Kardamomen und eine starke Messerspitze voll Pottasche, die man in 2 Eßlöffeln Rirschwasser aufgelöst hat. Nachdem man Alles rasch und gut durcheinander gearbeitet hat, rollt man den Teig zwei Messerrücken dick aus, drückt ihn in länglich-viereckige Formen, nimmt die Lebkuchen aus den Formen, belegt sie mit etlichen Blättchen Citronat, läßt sie über Nacht im Warmen auf einem mehlbestreuten Blech liegen und bäckt sie bei ziemlicher Hitze. Sobald sie durchgebacken sind, bestreicht sie mit einer gekochten Wasserglasur oder mit einer Glasur von Zucker, der bis zu kastanienbraunem Karamel gekocht, mit kaltem Wasser aufgelöst und mit etwas gekochter Kartoffelstärke vermischt ist. Zuweilen tauscht man sie auch in kochendes Wasser, worin ein wenig Orleans aufgelöst ist, oder bestreicht sie mit einer gekochten Lösung von Gummi arabicum.

Wiener Plätzchen. 3 Eigelb werden mit 200 g feinem Zucker leicht gerührt und die feinverwiegte Schale einer Citrone, 100 g feines Mehl und der steife Schnee der 3 Eiweiße beigelegt. Von dieser Masse setzt man nun mit einem Kaffeelöffel Plätzchen in der Größe eines Zwanzigpfennigstücks auf ein butterbestrichenes Blech und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

Maiskugeln. 3 ganze Eier werden 240 g Zucker recht gut abgerührt, 1 Kaffeelöffel feingewiegte Citronenschale, ebensoviel Anis, 1 Eßlöffel feingeschnittene kandierte Pomeranzenschale und 280 g feines Mehl darunter gemengt, und dies auf dem Backbrett mit Zucker und Mehl zu fingerlangen und fingerdicken Stücken mit der Hand ausgewirgelt, welche man in der Mitte mit dem Kaffeelöffel der Länge nach etwas eindrückt, dann auf ein butterbestrichenes Backblech setzt, mit verklopftem Ei bestreicht und in gutem Ofen gelb bäckt.

Mandelbröckchen. Schneide 280 g abgezogene Mandeln recht fein, 70 g Citronat und die Schale einer Citrone werden fein gewiegt, dann das Weiße von 3 Eiern zu festem Schnee geschlagen, 180 g Zucker hinzugegeben und gut gerührt, hierauf die Mandeln nebst Citronat und Citrone dazu gegeben, untereinander gerührt, davon kleine Laibchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech gesetzt, diese in der Mitte etwas eingedrückt und die Bröckchen schön gebacken. Wenn sie aus dem Rohr kommen, werden sie mit irgend einem Eingemachten gefüllt, mit einer Glasur bestrichen und noch ein wenig getrocknet.

Mandelkondekt. 50 g abgezogene und getrocknete Mandeln werden mit dem Weißen von 3 Eiern sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb passiert. Unter diese Mandeln werden 460 g Staubzucker nebst etwas feingestoßenem Zimmt gewirkt; dann wird der Teig fingerstark ausgerollt, daraus beliebige Formen ausgegossen, über ein Papier auf ein Blech gesetzt, langsam gebacken, mit Eiweißglasur schön glasiert und nochmals getrocknet.

Gebackene Macaroni. 260 g Macaroni werden in Stücke gebrochen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, abgeseigt, mit frischem Wasser gekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, worauf man eine Form mit Butter bestreicht, mit einer Schicht Macaroni auslegt, diese mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt und mit dem Einfüllen solcher abwechselnden Schichten fortfährt, bis die Form ziemlich voll ist. Man bäckt die Macaroni auf einem Dreifuß bei guter Oberhitze etwa $\frac{3}{4}$ Stunden. — Ebenso kann man 250 g Butter zu Schaum rühren, mit 8 bis 10 Eidottern, 125 g geriebenen Parmesankäse und 250 g in Salzwasser weichgekochten Macaroni vermischen, die Masse in einer gebutterten, mit Semmel ausgefachten Form $\frac{3}{4}$ Stunden backen und beim Anrichten auf eine Schüssel stützen; Rinderbraten, Schinken, Rauchfleisch, Zunge usw. passen am besten dazu.

Kölner Biskuit. Rühre 250 g fein gesiebten Zucker mit 9 Eidottern schaumig, dann wird das Weiße von den Eiern zu sehr festem Schnee geschlagen, welchen man mit 70 g feinem Mehl, ebensoviel Puderzucker nebst einem Eßlöffel Vanille-Zucker langsam darunter zieht. Von dieser Masse werden durch einen Trichter oder durch eine Spritze fingerlange Biskuits auf Papier formiert, diese mit Zucker bestäubt und bei mittlerer Hitze gebacken.

Die Räthsel-Gate befindet sich im zweiten Blatte der zweiten Ausgabe.

Wiesbadener Unterhaltungsblatt.

Gratisbeilage zum
Wiesbadener General-Anzeiger.

Ämtliches Organ der Stadt Wiesbaden.

Nr. 48.

Sonntag, den 20. December 1896.

III. Jahrgang.

Drei Christbäume.

Von Moriz Jofai.

Autorisirte Uebersetzung von Heinrich Glücksmann.
(Nachdruck verboten)

Auf der Trompete geblasen, ertönte plötzlich vor dem Winterpalast des Zaren der Strelitzenmarsch, und die Grenadiere mit der türbisförmigen, goldübersäeten Kopfbedeckung und der reich bedornten Uniform stürzten vor die Schranke, wo mit aufgestellten Bajonnetten ihre Gewehre standen.

Der aber unter schmetterndem Trompetenklang auf den Schauplatz getreten, war weder ein General, noch der Gouverneur von St. Petersburg, noch auch ein Minister; der Junge des Brezenbäckers war es, die Butte und den dorein gesenkten Korb auf dem Rücken, die lange Stange mit den aufeinander geschichteten Brezen in der Hand, und seine Trompete war die schnarrende Bäckerspfeife, aus der er die zum Kampfe begeisterte Melodie mit dem wackersten Regimentstrompeter um die Wette zu blasen vermochte.

„Du Bengel hast unsern Marsch geschnarrt?“ schrie ihm, halb belustigt, halb ärgerlich über die Fopperie, der Korporal zu, ein kasterhoher Riesentier mit einem mächtigen, aufgewicksten Schnurrbart in dem sonst glattrasierten Gesichte.

„Na, seht! Auf meine Pfeife springt Ihr ja stinker hervor, als wenn man Euch das Anrücken der Schweden meldete!“ rief lachend der Bäckersjunge.

„Et, Du frecher Balg! Ich zermalme Dich augenblicklich!“

„Du bist mir gerade der Rechte, um Jemanden zu zermalmen. Ich will doch gleich wetten, daß Du auch nicht im Stande bist, mit einem Druck diese Brezen in fünf Stücke zu zerbrechen.“

„Was? Ich? Du Haberkump! Worauf geht die Wette?“

„So viele Brezen Du in fünf Stücke brichst, sie gehören Dir; für jede aber, die Du nicht in fünf Stücke zerbrechen kannst, sollst Du mir doppelten Preis zahlen.“

„Her mit Deiner Stange!“

Mit lustigem Grinsen hielt das Bärschchen dem Riesen die Brezenstange hin. Der nahm ein Stück von dem runden Gebäck, das viele Ähnlichkeit mit den Kettengliedern hat, die an den Fußknöcheln der zu schwerer Last verdamnten Verbrecher rasseln, und zerbrückte es mit einer leichten Bewegung.

Aber nur vier Stücke lagen auf seiner Handfläche.

Ärgerlich faßte er eine zweite, eine dritte Breze und nach und nach alle, wie sie auf der Stange aneinander gereiht waren, strengte sich an, fluchte, knirschte mit den Zähnen, schloß zornige Blitze aus den Augen, verzerrte das Gesicht — und brachte es doch nicht fertig, eine Breze in mehr als vier Theile zu zerbrechen.

Die ganze Wache lachte. Und bei jedem mißglückten Versuche schwoß das Gelächter an und wurde zuletzt so laut, daß es bis in das Gemach des Zaren hinauftlang. Zar Peter öffnete ein Fenster, um zu sehen, was es da unten gebe.

Es war schon vorgekommen, daß ein ganzes Regiment seine Frage: „War die Krautsuppe gut?“ wie ein geschulter Operchor in tadellosem Zusammenklang von Discant, Tenor und Bass so beantwortete: „Sehr gut, Majestät, Dein und St. Wladimir's Name sei gesegnet!“ — aber daß es möglich war, seine Grenadiere vor dem Hauptthor des Winterpalastes wie auf Commando zu einem so systematischen Lachen zu veranlassen, das war ihm neu.

Und der sie commandirte, war ein Brezenjunge.

„Was geht da unten vor?“ schrie der verblüffte Zar zum Fenster hinaus.

„Dieser Schlingel, dieser Spitzbube!“ brüllte der wüthende Corporal und ergriff den kleinen Bäckers am Ohr.

„Faß' nur Dich am Ohr“, rief dieser, „damit Du hörst, daß der Zar zu Dir spricht!“

Die letzte Rede brachte auch den Zaren zum Lachen.

Glücklicherweise war es am Tage der Weihnachtsfeier und Dämmerung lag schon über der Stadt. An diesem Abend ist es aber auch in Petersburg erlaubt, guter Laune zu sein. Da darf sogar der Zar lachen und selbst der gemeine Soldat.

„Bringt den Jungen herauf!“ befahl der Kaiser und schloß das Fenster, aus dem, so lange es geöffnet gewesen, der warme Dunst wie das weiße Nebelgewand eines freundlichen Geistes geströmt war und die Lust über den Köpfen der wachstehenden Soldaten für eine Minute mit köstlichen Ambra- und Bratendüften geschwängert hatte.

Der Zar hatte sich eben von einem Mahle erhoben. Auf der langen Tafel standen noch Teller und Schüsseln mit Backwerk und Früchten, und Herren in glänzenden Uniformen saßen um dieselbe, als der Brezenjunge durch die hohe Thür trat, gekleidet in die Pelzjacke, wie sie im Winter alle Brezenverkäufer in St. Petersburg auf der

Straße tragen. Sie sah dem schmucken Burschen vorzuziehlich und ließ ihn noch stärker scheinen als er war.

„Du sollst Soldat sein. In welches Regiment willst Du treten?“ sprach ihn der Zar an.

„Wenn es sein muß, in das, welches die Anderen erhält, in das der Väter.“

„Gut, Brehenjunge! Und was willst Du jetzt? Essen oder trinken?“

„Zuerst sehen!“

Der Kaiser bewilligte dem Burschlein, was es wünschte, und am Christabend gab es im Winterpalaste genug zu sehen.

Der Zar lebte damals noch in Glück und Frieden mit seiner ersten Gemahlin Eudoxia Lapuchin und den beiden Kinderchen, die sie ihm geschenkt, einem Knaben und einem Mädchen. Wie in jedem Bürgerhause war auch im Palaste des Czaren für die Kinder ein Christbaum errichtet worden und die von der Liebe gelenkte Mutterhand hatte die Zweige der schlanken Tanne mit jenen Dingen aufgeputzt, welche den kleinen Herzen so freudig bewegen und den Wibersehen der Wonne auch den Großen auf die Wangen zaubern. Zum Anzünden der vielen Kerzchen auf dem Baume waren alle Kinder der vornehmsten Edelleute geladen worden, die im Winterpalaste als allergetreueste Unterthanen gern gesehen waren. Doch in Rußland beginnt schon bei den Kindern das Hofceremoniell: Ausbrüche der Freude, Rufe der Bewunderung wurden nicht laut, eine strenge Zucht hatte die Neugierung jedes lebhafteren Empfindens vermehrt; und schon bei den Kindern beginnt die Rangordnung: die Prinzen und Prinzessinen, Grafen und Comtessen erwarteten mit kühlem Anstand den Ruf des Obersthofmeisters, der den Vortretenden die für sie bestimmten Geschenke, vergoldete Soldaten für die jungen Herren frisirte Puppen für die kleinen Damen und dazu allerlei holländische und chinesische Wunderdinge vom Christbaume herabnahm.

Dem Brehenjungen war es „vergönnt“, dieses Schaupiel aus einem Winkel zu sehen — all' das Schöne zu sehen, aber nicht zu berühren, zu sehen mit dem Bewußtsein, daß ihm von all' dieser Herrlichkeit gar nichts zusallen würde.

Jede Pracht und jeder Glanz wirkt auf das jugendliche Gemüth. Wie aber erst die für die Kinder geschaffene Wunderwelt, wie sie nur dem Reichtum zugänglich ist! Jene betänden den Knaben; er versteht sie noch nicht und wünscht sie auch nicht; diese aber versteht er schon und in ihnen wünscht er auch zu schwelgen, aus ihnen möchte er sich etwas Gutes und Schönes wählen, um es bald wieder mit den Schätzen eines anderen Kindes zu tauschen, wenn ihm diese besser behagen.

Ah, was für ein prächtiges Schaupferd erhielt doch der Thronfolger, der kleine Alexis! Er schwingt sich auch gleich auf seinen Rücken und commandirt seine Bleisoldaten gegen die Türken. Muß der eine Freude haben! Das Pferd wiehert ja und das Musilcorps der bunten Soldaten bläst und trommelt.

Armer Alexis! Du ahnst jetzt nicht, daß Du einst, sobald Du erst groß bist, auf der harten Pritsche eines unterirdischen Kerkers reiten und die Ratten um Dich her commandiren wirst! . . .

Nachdem die Bescherung vorüber und der Baum geleert war bis auf die goldenen Drangen, die rothbackigen Aepfel, die Nüsse und all' diese für die Diener-

schaft bestimmten, von den Wachsstropfen der Kerzen getauften, magenverderbenden Leckereien, da fragte der Zar auch den Bäckerlehrling: „Was begehrt Du von all' diesen schönen Dingen?“

Und die glänzenden Herren lächelten den Gassungen höhnisch an, und auch die Kinder wiesen ihm durch Blicke und Gesten ihre Verachtung und schienen zu erwarten, daß er, da nichts mehr an dem Baum hing, auf die Frage hin in Thränen ausbrechen würde. Er aber schaute dem Czaren lachend ins Gesicht und sagte: „Ich bitte um den Baum.“

„Wozu brauchst Du ihn?“

„Ich will einst die blinkenden Kerzchen und Sterne daran hängen, welche diese Herren auf der Brust tragen.“

„Zum Satan! Wie nennst Du Dich, Bursche?“

„Alexander Danielowitsch Wentschikow.“

„Alexander Danielowitsch! Du bleibst in meinem Palaste!“

Er erreichte, was ein Menschenkind nur ersehnen konnte. Sein Name klang durch die ganze Welt. Gefrönte Häupter erblickten sich bei seinem Lächeln und lorbeerbekränzte Helmen bebten vor seinem Zorn.

Seinen Wohlthäter, den Herzog Amika, verrieth er dem Czaren als Rebellen. Man ließ den Verschwörer hinrichten und gab dem Angerber seine Tochter zur Gattin und seine Besitzungen als Lohn. Ihn betraute der Zar mit der Erziehung seines ältesten Sohnes Alexis, dann mit dessen Ueberwachung im Kerker und endlich mit seiner Enthauptung. Er wurde in Oesterreich zum Grafen, in Preußen zum Fürsten, in Rußland selbst zum regierenden Herzog von Ingermanland erhoben. Er war der Günstling der Czarin vor, während und nach ihrer Heirath, und sein Besitz wuchs so an, daß er einem Königsreiche gleichkam.

Er verstand es ja so trefflich, sein Pfeifchen zu blasen, daß es wie die Trompete klang. Er raubte und brandschatzte und stahl unter der Flagge der Geseßlichkeit, und wenn man ihm auch auf den Spaß kam, was lag daran? Dreimal — in den Jahren 1713, 1719 und 1723 — verurtheilte der höchste Gerichtshof den privilegirten Räuber zum Verluste seiner Güter und zum Tode durch Hentershand. Aber da der alte, gute, traurige Spruch von den kleinen und großen Dieben nirgends so oft sich bewährt wie in Rußland, war es ja kein Wunder, daß ihn der Zar oder die Czarin immer wieder begnadigten; sie thaten wohl, als ob sie ihn doch strafen, indem sie ihm die alten Güter abnehmen ließen, aber sie gaben ihm auch immer die Mittel in die Hand, sich neue anzukaufen und in seiner Weise zu — arrondiren.

Nach dem Tode der Czarin wurde er der Vormund Peter's II., für dessen Wohlfahrt und Sicherheit er so besorgt war, daß er ihn in seinem eigenen Palaste eingesperrt hielt und ihm stets mit dem Antrage kam, seine Wentschikow's Tochter, zur Gemahlin zu nehmen, die ihn dann — in die freie Luft begleiten könnte.

Am heiligen Abend war nun in demselben Saale, wo einst der Brehenjunge die strahlenden Ehrenzeichen der großen Herren zum ersten Male in der Nähe gesehen hatte, ein mächtiger Christbaum aufgestellt, dessen kraftvolle Aeste sich unter einer Art Spielzeug bogen, die nur großen Kindern Freude macht: Wappen und Verdienstkreuze, Ehrenbegen und Marschallstäbe, Kopf-

Bitte zu lesen!

Unser geachtetes Leserinnen werden höchlich erlucht, den Niesbadener General-Anzeiger, amtliches Organ der Stadt Niesbaden, in ihre Feuilletons- und Belanmen-treien zum Abonnement zu empfehlen. Wir werden uns durch sorgfältige Auswahl spannenden Romane und abwechselungsreicher Unterhaltungsstücke dafür hanteln zu erweisen suchen. Bei Bestellungen und Entwürfen von Maaren wollen man sich gütlich beistellen auf die heit. Anzeigen des „Niesbadener General-Anzeigers“ begreifen und dadurch in wohlwollender Weise zur Förderung unseres Blattes beitragen.

bedeckungen für Rhane und Attamane, goldene Schlüssel der Städte für Gouverneure, Mitras für Archimandriten und Anderes von dieser Sorte. Am Gipfel des schlanke Baumes war ein golden schimmerndes Schmuckstück angebracht, das der hermelin-umfleckten Exarenkrone glich, und noch etwas blinkte durch das grüne Laub, ein Brustbild in massivem Goldrahmen, das ein leichter Flor nicht dicht genug verhüllte, um nicht darin die Tochter Mentschikow's erkennen zu lassen.

Die großen Kinder, unter welche die Geschenke zur Vertheilung gelangen sollten, waren schon versammelt. Hinten in einer Ecke beim Ofen stand — der Verlassenste von Allen — der junge Peter II., der Herr des Thrones und des Reiches. Sein Vormund, der allmächtige Mann, bedachte die Gäste der Reihe nach mit den für sie bestimmten Gaben: „Für dich ist dieser Herzogshut! Dieser Bischofsstich für Dich! Dieses Wappen magst Du an Dein Thor stecken! Diesen Marschallstab erstrebst Du, mein Braver!“ Und so ging es fort, bis Alles vertheilt war. An dem untersten Aste war nur das Brustbild, am Wipfel die Krone übrig geblieben.

„Was wählst Du Dir von diesem Baume?“ fragte Mentschikow Peter II., das einsame Waisenkind in der Ofenecke.

„Den Baum selbst“, antwortete der Jüngling mit blitzenden Augen.

„Wozu brauchst Du diesen Baum?“

„Um Dich einst zu hängen, Du Landesräuber!“

Der Herzog blickte verwundert umher. Er wollte lächeln, aber der Anseh' dazu erstarrte um seine Lippen, als er sah, wie sich all' die großen Kinder mit den eben erhaltenen Geschenken in der Hand von ihm abwendeten, als ob sie ihn nicht kannten. Einer nur, der einen großen goldenen Schlüssel trug — er war just durch die Bescheerung Gouverneur von Petersburg geworden — der grüßte den Erschrockenen hämisch an und sprach: „Herzog! Du hast mir vorhin diesen Schlüssel überreicht. Auf mein Wort! Ich werde Dich damit einsperren, Alexander Danielowitsch Mentschikow!“

Der Gouverneur von Veresow in Sibirien war ein gutherziger alter Herr. Kinder hatte er keine; so berief er denn am heiligen Abend alle Kinder der Verbannten in seinen Palast, damit sie sich an dem Glanze eines Christbaums erfreuten und auch ihre Weihnachtsgeschenke erhielten. Kostbare Luxusdinge gab es da wohl nicht, sondern nur warme Strümpfe und Handschuhe, mit Eisenspitzen versehene Stöcke, Eisschuhe, blinkende Theekannen, Halbtücher und dergleichen werthvolle Gegenstände, welche vor Weihnachten durch die Träume der sibirischen Verbannten und ihrer Kinder flogen.

Jedes hatte schon sein Geschenk gewählt und erhalten. Es stand nur noch ein zartes, bleiches Mädchen da.

„Was wählst denn Du Dir, liebes Kind?“ fragte freundlich der Statthalter.

Das Mädchen streifte die angehäuften Gegenstände mit keinem Blicke, sondern antwortete mit fieberhaft zitternder Stimme:

„Schenke mir den Baum, Herr!“

„Wozu brauchst Du den Christbaum, mein Kind?“

„Mein armer Vater wohnt in jener Hütte, deren überiger Dachstuhl aus dem Schnee hervorguckt. Unser Holz ist alle. Ich kann nicht in den Wald hinaus, weil

ich das Fieber habe, und Vater kann auch nicht aus der Stube, ehe er sich die Stiefel geflickt hat. Aber seine Hand friert, daß er die Finger nicht ausbringt. Gib' mir den Baum zum Heizen!“

„Wo heißt Dein Vater, arme Kleine?“

„Alexander Danielowitsch Mentschikow.“



Friedrich Haases Memoiren

kommen demnächst in der bekannten Berliner Zeitschrift „Moderne Kunst“ (Verlag von R. Bong) zur Veröffentlichung. Die eben erschienenen Aushängen lassen erkennen, daß Haases Memoiren ebenso anregend wie amüsant sein werden. Wir wollen nur einige Stellen zitiern, die charakteristisch sind für das Werk, das der vielgelesene Mäme zu schreiben unternommen hat: — „Als ich geboren wurde, zitterte die Erde!“ sagt Owen Glenbower in Shakespeares „Heinrich IV.“ — bei mir aber nicht. In mir zitterte es nur, als ich nach absolviertem Gymnasialstudium meinem Vater, einem langjährigen, dem König Friedrich Wilhelm von Preußen nahestehenden treuen Diener, erklärte, daß ich „zum Theater gehen wolle.“ — Entsetzen — Fluch!! — nach Kämpfen und Interventionen mir freundlich gesinnter einflußreicher Personen endliche Einwilligung, der die gnädige maßgebende Hilfe meines Allerdurchlauchtigsten Puthen, des Königs, die endgiltige Signatur verlieh, indem Allerdurchlauchtigster dem an seinem Hofe weilenden Geheimrath Ludwig Tied befahl, mich zu prüfen, zu unterrichten und nach einiger Zeit Rapport über meine etwaigen Fortschritte abzugeben. Ludwig Tied wurde endgiltig bestimmend für meine künstlerische Entwicklung. Dieser so fesselnde, sein ironische Kopf, dieser glühend für Shakespeare begeisterte gewaltige Romantiker lebte und webte nur für diesen gigantischen Dichter.

Er sah das Leben, die Welt, die Kunst nur mit den Augen Shakespeares; er war jeder Zoll ein Epigone des einsam auf seiner Höhe unerreicht stehenden großen Briten. Diese Begeisterung für den Sänger von Avon ging auch auf mich, den Schüler, über, und der Shakespeare-Kultus galt mir allezeit und in allen meinen Lebensstellungen, wo ich denselben fruchtbare pflegen durfte, als vornehmstes, höchstes Ziel! — — — Tied hatte mir gestattet, ab und zu in Berlin auf den Liebhaber-Theatern mitzuwirken, um einigermaßen äußere Ruhe und etwas Kaltblütigkeit zu gewinnen — das ließ ich mir natürlich nicht zwei Mal sagen. Das Gesellschaftstheater „Urania“, damals unter der Botmäßigkeit und der künstlerischen Leitung des Herrn Hofglasermeisters Laacke stehend, in einem schönen, geräumigen Hause der Kommandantenstraße gelegen, bot in einer derartigen Mitwirkung jungen Leuten vollkommene Gelegenheit. Am 18. Juni 1845 betrat ich in der „Urania“ zum ersten Male die weltbedeutenden Bretter als „Herr von Malesherbes“ in „Die Rosen des Herrn von Malesherbes“ von Kokebue. Das ging auch ganz gut, und ich hatte die Freude, daß mein so lieber und guter Vater mich an jenem Abend spielen sah — zum ersten und leider letzten Male in seinem Leben.

Reicht mag ihm nicht dabei ums Herz gewesen sein! — Beim zweiten Male gab man mir eine unbedeutende Nebenrolle in dem Eöpyer'schen Schauspiele „Die Gebrüder Foster.“ Unter den wenigen Worten, die ich zu sprechen hatte, befand sich auch die Phrase: „Gebt mir ein Glas Ale.“ — Ich, der ich mich absolut noch nie mit der englischen Sprache beschäftigt hatte, sagte also frisch und sehr laut: „Gebt mir ein Glas Ale!“ worauf mir ein homerisches Gelächter antwortete. . . . Als ich in einer der nächsten Vorstellungen, „Peziosa“, hätte sagen sollen: „Seht, im Mondenschein sitzt sie mit der Zither still im Arm,“ fuhr es mir bei unaussprechlicher Angst heraus: „Seht, im Mondenschein sitzt sie und zittert mit den Armen!“ An demselben Abend vervollständigte ich meine Disposition zum Versprechen noch einmal, indem ich statt: „Eine Taube sitzt sie unter Raben,“ sagte: „Ein Rabe sitzt sie unter Tauben!“ — Ich war also schon damals ein — sich viel versprechender Künstler. . . .



Was ich wünschte vor manchem Jahr,
Hat das Leben mir nicht bescheeret,
Aber es hat mich dafür gelehret,
Daß mein Wunsch ein thörichtes war. Goethe.

Du sollst mit Gott, der Vieles dir gegeben,
Nicht hadern, weil er dir nicht alles gab. Chamisso.

Das Herz gefällt mir nicht, das streng und kalt
Sich umschließt in den Jahren des Gefühls.

Die Menschen fürchtet nur, wer sie nicht kennt,
Und wer sie meidet, wird sie bald verkennen.

Wenn die Lieb' ist eifersüchtig, so bekommt sie hundert Augen.
Doch es sind nicht zwei darunter, die gradaus zu sehen taugen. W. Müller.



Ochsenlendenbraten. Man spickt den Braten oder bewickelt ihn mit Speckscheiben und läßt ihn mit zwei Glas Madeira, etwas Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, einer Zwiebel, etwas Petersilie, Thymian und ein Borbeerblatt braten. Sobald der Braten gar ist, entfettet man die Sauce, treibt sie durch ein Sieb und läßt sie einkochen, fügt Scheibchen von eingemachten kleinen Gurken, Zwiebeln, gelben Rüben, Blumenkohl, Kirschen und Champignons hinzu, erwärmt sie, ohne sie kochen zu lassen und servirt sie sehr heiß mit dem Braten auf einer Schüssel.

Apfelsinentorte. Man backt zwei runde Tortenhoden von Mürbteig; wenn dieselben ziemlich eine halbe Stunde im Ofen gewesen, bestreicht man den einen mit Apfelsinenmarmelade, setzt den anderen darauf, belegt ihn mit Apfelsinenscheiben, überstreicht ihn mit Apfelsinenglasur und stellt die Torte noch eine reichliche Viertelstunde in einen ziemlich heißen Ofen.

Wie ist das Gemüse zu säubern? Das Gemüse ist erst kurz vor dem Gebrauche durch kurzes Durchschwemmen durch reines Wasser zu säubern. Ein längeres Liegen der Gemüse im Wasser dagegen schädigt den Geschmack, das Aroma und den Nährwerth in einer so bedenklichen Weise, daß die Hausfrau alle mögliche Veranlassung hat, ihre Bediensteten nach dieser Richtung hin sorgsam zu beaufsichtigen, aber auch selbst eine derartige Herabminderung des Werthes der Gemüse zu vermeiden. Ein Gegenüberstellen eingewässerten und bloß abgeschwemmten Blumenkohl, Kopfsalates, Spargels, oder von Petersilie, Sellerie zc. wird den Nachtheil des Einwässerns gerade zur Genüge zeigen.

Wie lassen sich alte Semmel verwenden? Man weicht das Weißbrot, welches ein paar Tage alt ist, in Milch ein, drückt dasselbe aus und giebt einige Eier, Rosinen und Zucker nach Belieben dazu. Gut durcheinander gerührt, wird das Ganze auf ein Kuchenblech ausgebreitet, und 14—20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken, bis sich schöne, gelbe Farbe zeigt. Der Kuchen bildet eine vortreffliche Speise zum Thee oder Kaffee und dürfte als sehr zweckmäßige Verwendung der übrig gebliebenen Weißbrotreste zu empfehlen sein.

Weiße Pfeffernüsse. Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Pfund Zucker, vier ganze Eier und für 25 Pfg. in feine Würfel geschnittene, überzuckerte Pomeranzenschale. Zucker, Eier und Pomeranzenschale werden tüchtig durcheinander gerührt, nachdem das Mehl hineingegeben und gehörig geknetet. Nun formt man kleine Küsschen, drückt sie ein wenig breit, setzt sie auf ein mit Speck bestrichenen Blech und bäckt sie bei geringer Hitze. Diese Pfeffernüsse schmecken sehr gut.

Chokoladennüsschen. Man bereitet dieselben, indem man den festen Schnee von vier Eiwelken mit 250 Gramm gesiebtem Zucker gehörig verrührt, dann werden 250 Gramm ungeschälte, fein gehackte Mandeln, 50 Gramm geriebene Chokolade und ein Theelöffel voll Zimmt hinzugemischt. Nun setzt man kleine Häufchen von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

