



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

E., H.: Das Wirtshausleben in Italien

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

adlichen Menschentum, zu einem Zusammenwachsen so feindlicher Begriffe wie „Staat“ und „freie Persönlichkeit,“ zu einer wirklichen Herrschaft der Besten, zu einer wahrhaft demo-aristokratischen Verfassung zu gelangen! Bellamy hat auch diesen Einwand vorausgesetzt; er beantwortet ihn aber gleich, indem er seinen Julian West gelegentlich folgendes zum Doktor Leete sagen läßt: „Wenn Sie je eine Wüsten- oder Meeres-Fatamorgana gesehen haben, so werden Sie sich erinnern, daß das Bild am Himmel zwar durchaus klar und deutlich ist, seine Unwirklichkeit aber doch durch einen Mangel an Einzelheiten, durch eine gewisse Verschwommenheit verrät, da wo es in den Vordergrund übergeht, auf dem man steht. Wissen Sie, daß zuerst diese neue Gesellschaftsordnung, deren Zeuge ich auf so seltsame Weise geworden bin, einigermaßen wie eine Luftspiegelung auf mich wirkte? An sich war es eine genaue, wohlgeordnete und sehr vernünftige Sache, ich vermochte aber nicht einzusehen, wie das alles aus den völlig verschiedenen Verhältnissen des neunzehnten Jahrhunderts natürlich hervorgewachsen sein sollte. Heute sehe ich jedoch klar, daß an dem Ausbau der Gütererzeugung und Verteilung zu einem öffentlichen Geschäft nur eines wirklich wunderbar ist: nicht, daß alles so gekommen ist, sondern nur, daß es so lange gedauert hat, ehe es gekommen ist, daß ein ganzes Volk vernunftbegabter Wesen sich herbeigelassen hat, noch ein Jahrhundert lang die wirtschaftlichen Sklaven niemand verantwortlicher Herren zu bleiben, nachdem es in den Besitz der vollkommenen Macht gelangt war, nach Belieben jede gesellschaftliche Einrichtung abzuändern, die ihm lästig wurde.“



Das Wirtshausleben in Italien

Von H. E.



an sagt, daß keine Kunst so schwer sei, wie die des Reisens. Thatsächlich lernt niemand sie aus. Größere Abwechslungen und Überraschungen aber bietet selbst dem erfahrenen Reisenden kein Land wie Italien, und vollends dem Untundigen drängen sich dort alltäglich ungewohnte Erscheinungen in so mannigfaltiger Fülle auf, daß er leicht die Auffassungsfähigkeit verliert, in Mißmut sich selbst um jeden Genuß betrügt und voller Enttäuschung vor schnell die Heimreise antritt. Da die Zahl der unbefriedigten Italiensfahrer größer ist, als man vielleicht glauben mag, und da trotzdem jahraus jahrein der Strom der Deutschen, die das gelobte Land aufsuchen, immer mehr zunimmt und anschwillt, so werden einige praktische Winke nicht unwillkommen sein, die ich auf Grund langer und häufiger Reisen in Italien glaube geben zu können. Die schier unendliche Zahl italienischer Reisebeschreibungen soll durch die

folgende Darstellung nicht um eine neue Nummer vermehrt werden, es soll nicht die wundervolle Landschaft und die unvergleichliche Kunst des sonnigen Südens gepriesen werden, sondern diese Zeilen wollen das zu behandeln suchen, was dem Menschen nun einmal in seiner irdischen Unvollkommenheit am nächsten steht: die Leib- und Magenfrage! Fühlt sich der Körper nicht wohl, so kann auch der Geist nicht mit voller Frische all die zauberhaften Bilder in sich aufnehmen, die unablässig vor Italien in ihm auftauchen. Sorgsame, wenngleich nicht übertriebne Körperpflege ist die erste Vorbedingung für einen guten Verlauf der Reise. Merkwürdig genug, daß so wenig von dieser Körperpflege die Rede ist! Wäre es anders, so könnten nicht so häufig Klagen über das schlechte Gasthofs- und Wirtshausleben Italiens ertönen. Freilich ist es schwierig, über sie zu sprechen. Die Bedürfnisse und Gewohnheiten sind kaum auf einem Gebiete verschiedener, als auf dem der Küche und der häuslichen Einrichtung. Eine Beschränkung muß deshalb auch ich mir auferlegen. Ich will nicht die Lebensweise der obersten Tausend oder Zehntausend ins Auge fassen, für die der vornehmste Luxus gerade gut genug ist, und nicht das Dasein der Armen schildern, das in Italien viel entbehrungsreicher ist als bei uns, sondern ich wende mich an die große Schar derer, die in ihren Ausgaben eine mittlere Linie einzuhalten genötigt sind, ihre Bildung erweitern und sich mit offenem Auge und frischem Herzen ganz den herrlichen Genüssen hingeben wollen, die Kunst und Natur in Italien darbieten.

Daß eine gewisse Kenntnis der Sprache eines Landes eine unerläßliche Voraussetzung für seine verständnisvolle Bereisung ist, sollte als selbstverständlich gelten, wird aber immer noch häufig in dem Irrwahne vernachlässigt, daß man mit Französisch durchkomme. Gewiß kommt man mit Hilfe des Französischen durch, mir sind sogar Fälle bekannt, wo Reisende von der Lombardei bis Sizilien lediglich mit Deutsch durchgekommen sind; aber wie viel sie dabei an feinerem Genuß verloren haben, und wie viel unangenehmer und teurer sie gefahren sind als andre, das weiß jeder, der mit der Landessprache ausgerüstet Italien bereist hat. In den letzten Jahren ist es auch schon besser geworden; so weit ich urteilen kann, hat das Erlernen der italienischen Sprache in Deutschland neuerdings ganz bedeutende Fortschritte gemacht, die man vor einem Jahrzehnt nicht einmal hätte zu ahnen wagen. Es ist auch nicht schwer, sich die nötigsten Grundlagen anzueignen, da nur das vornehme Italienisch Schwierigkeiten bietet.

Neben diesem ersten Erfordernis möchte ich aber noch ein zweites voranstellen, das mindestens ebenso wichtig ist, nämlich das, die Scheuklappen gefälligst abzulegen, die wir Deutschen so gern tragen! Nicht vergleichen oder kleinherzig abwägen, ob dies oder jenes daheim besser sei, sondern in dem Bewußtsein, vor etwas Neuem zu stehen, in den Geist dieses Neuen einzudringen und es in seiner Eigenart ganz zu erfassen suchen — das ist ein unerläßliches Gebot der Gerechtigkeit gegen die Fremden und eine unbedingte Voraussetzung eines vollen Reiseerfolges. Streift die deutschen Vorurteile ab und fühlt mit denen, deren Gäste ihr seid! Und nun zur Sache selbst.

Man kann in Italien ziemlich scharf die Grenze zwischen den Fremdenhotels und den Gasthöfen der Einheimischen ziehen. In die erstern geht kein Italiener, vor den letztern hat der unkundige Fremde eine gewisse Scheu, denkt an die romantischen Schauer- und Räubergeschichten, die ihm einst von der Amme erzählt worden sind, oder fürchtet sich doch vor weniger gefährlichen, aber

gleichwohl die Nachtruhe störenden kleinen Feinden und vor der sprichwörtlichen Unsauberkeit südländischer Wirtschaft. Die Bedenken sind in der Regel unbegründet. Zwar wird der italienische albergo kaum jemals einen Fahrstuhl besitzen, und gewiß ist die Tapete an den Wänden nicht immer zweifelsohne, und manche abgelegne Räumlichkeit nicht so, wie man sie zu haben wünscht. Aber was will das besagen gegenüber den großen Vorzügen! Im Fremdenhotel trifft man liebe und unliebe Landsleute, genau so, wie man die zu Hause auch hat, einige anständige und einige freche Engländer, wie man sie gleichfalls bei uns überall findet; und das Ganze (trotz einzelner rühmlicher Ausnahmen) umrahmt von einem Haufen mehr oder weniger unverschämter und unaufmerksamer Kellner aller Nationen, wie man sie ebenfalls zur Genüge aus Deutschland kennt; im übrigen ist man, wenn man kein Kröfus ist, Nummer und bekommt von Landesbrauch und Landessitte nichts zu sehen. Der Fremde dagegen, der den albergo aufsucht, wird mit ausgezeichnete Höflichkeit und Rücksicht behandelt, die Verpflegung ist vorzüglich, das Bett sauber und groß, der ganze Aufenthalt behaglich und gemütlich, und vor allem, man ist mitten in das Leben und Treiben dieses zartfühligen schönen Volkes hineinversetzt.

Die Ausstattung ist nie prunkend, wird aber bei den bessern Gasthäusern meist als ausreißend zu betrachten sein und ist teilweise sogar sehr gut. Gefällt einem etwas nicht, z. B. das Tischtuch, so braucht man nur um ein andres zu bitten, um sofort befriedigt zu werden; doch wird die Tafel oft genug mit aller denkbaren Liebe und Sorgfalt hergerichtet. Wirkliche Unsauberkeit herrscht bloß in den kleinen Osterien (Weinschänken), bei denen man nie vergessen darf, daß sie in der Rangstufe unsern gewöhnlichen Branntweinkneipen entsprechen und von den wohlhabendern Ständen der Italiener nicht besucht werden, und daß wir lediglich des köstlichen unverfälschten Weines wegen hingehen, der dort meist zu haben ist.

Notwendig muß man, der Landessitte entsprechend, sich bei allem vorher nach dem Preise erkundigen; sonst wird man für einen Dummen gehalten, der mit aller Gewalt übermäßig viel Geld los werden will, und man wird sich nicht zu wundern brauchen, wenn der Wirt mit liebenswürdiger sachkundiger Miene diesen augenscheinlichen Wunsch des Fremden zu erfüllen sucht. Im Gegensatz zu unserm Brauch wird die Frage nach dem Preis als etwas selbstverständliches aufgenommen und demgemäß beantwortet. Mit der ersten Forderung giebt man sich, namentlich in kleinern Orten, nicht zufrieden, sondern bietet etwas ab; das combinare, das ruhige vergnügte Feilschen bereitet dem echten Italiener eine so unendlich große Freude, daß man sie ihm wohl erfüllen kann. Sieht man, daß der Zimmerpreis fest ist, so schneidet man jede Möglichkeit einer Übervorteilung durch die Erklärung ab, daß in dem geforderten unerhörten Preise aber alles einbegriffen, tutto compreso, sei, und demgemäß Licht und servizio nicht besonders auf die Rechnung gesetzt werden dürften. Der Preis für Zimmer, Licht und Bedienung ist in derartigen bessern italienischen Gasthäusern recht verschieden. In Oberitalien und in Rom zahlt man meist zwei bis drei Lire (Franken), in Neapel und in zahlreichen kleinern Städten Mittelitaliens, z. B. in Perugia, anderthalb Lire. In Terracina hatten wir, ohne zu handeln, im albergo reale, dem ersten Gasthof des Ortes, nur einviertel Lire, in Bracciano bei Rom nur eine Lira zu entrichten, und in beiden Fällen war die Unterkunft ganz vortrefflich.

Bleibt man für längere Zeit in einer Stadt, so thut man auch gut, wenn man sich ein oder mehrere möblirte Zimmer mietet. Hierbei ist natürlich Vorsicht geboten, man wird sich die Vermieter anzusehen und während der Wintermonate namentlich auf das Vorhandensein von Sonnenschein und Teppichen zu achten haben. Die Preisschwankungen sind hier noch größer, als in den alberghi; man wird auf ein Zimmer monatlich dreißig bis achtzig Lire zu rechnen haben.

In Südtalien ist es Sitte, daß man sich, selbst wenn man nur einen oder zwei Tage zu verweilen gedenkt, sofort Pensionspreis ausbedingt. Im altberühmten, jetzt sehr vernachlässigten Künstlerheim, albergo del sole zu Pompeji beträgt die Pension viereinhalb Lire,*) ein besonders niedriger Satz, in der Luna zu Amalfi sieben bis acht Lire, in Salerno gleichfalls acht Lire, und in dem durch Scheffels Dichtung und zahlreiche deutsche Künstler geheiligten Pagano zu Capri sechs Lire, für Künstler nur fünf Lire oder auch — gar nichts! Man erzählt, daß der alte Pagano auf dem Sterbebette seinen Söhnen das Versprechen abgenommen habe, das Haus auch zukünftig stets in der gleichen einfachen, streng zuverlässigen Weise zu führen, durch die er zu Ruhm und Ansehen gelangt sei; und die Söhne haben trotz der Verführung, die bei dem unausgesetzt wachsenden Verkehr häufig genug an sie herantrat, ihr Versprechen treu gehalten. In der belebtesten Reisezeit ist es allerdings im Pagano oft dermaßen überfüllt, daß die Behaglichkeit schwindet, und der Besuch abzuraten ist. Aber im übrigen bleibt dieser ehrwürdige Gasthof noch immer ein Aufenthaltsort, zu dem man stets mit Wonne zurückkehrt. Die meisten Schlafzimmer befinden sich in kleinen Häuschen mit flachen Dächern und Balkonen, die sich um einen durch prächtige Palmen ausgezeichneten Garten gruppieren und zum Teil durch Brücken mit einander verbunden sind; ihre Einrichtung ist so, wie ich sie oben skizzirt habe, einfach und sauber. Gespeist wird in einem großen Saale des Hauptgebäudes, der von deutschen Künstlern unter Leitung von Heinz Hoffmeister im Jahre 1885 mit Fresken ausgeschmückt ist. Für den Pensionspreis von sechs Lire erhielten wir hier in der Neujahrszeit außer Zimmer, Licht und Bedienung des Morgens Kaffee, Semmeln, Butter und zwei Eier; des Mittags zwölf Uhr eine Collazione, bestehend in einem Fleischgericht, einer Eierspeise, südländischen Früchten, einer Tasse Kaffee und einem Liter vorzüglichen Rotweins; und des Abends sechs Uhr die Hauptmahlzeit: Suppe, Fisch oder dergleichen, Gemüse mit Beilage, Braten, süße Speise, Käse, Früchte (Apfelsinen, Feigen, Nüsse, Maronen), eine Tasse Kaffee und wieder einen Liter Rotwein. Die Zubereitung der Speisen war nicht ersten Ranges, aber doch recht gut. Da allein eine Flasche des Weines in Deutschland etwa drei Mark kosten würde, so erhält man nach unsern Begriffen lediglich an Wein mehr geliefert, als der Preis für die gesamte Unterkunft und Beköstigung ausmacht. Damit aber nicht genug! Kann man, wie es wohl meistens der Fall sein wird, an der Collazione wegen eines Ausflugs nicht teil nehmen, so giebt der Wirt auf vorherige Verabredung eine reichliche Zehrung auf den Weg, ohne hierfür etwas besonderes zu berechnen. So er-

*) In der Hauptreisezeit, zu Ostern, findet selbstverständlich fast überall eine Erhöhung der Preise statt. Andererseits fährt, wer instande ist, die sommerliche Hitze zu vertragen, etwas billiger; er wird außerdem finden, daß in der heißen Jahreszeit die Landschaft ihren höchsten Glanz entfaltet.

hielten wir in Capri, aber auch in Salerno, Amalfi usw. stets ein sauberes Bäckchen mit gutem Fleisch, Käse, Brot, Orangen und eine Flasche Wein als Frühstück. Ja der Gedanke, daß der Wirt für den bedingten Preis vollkommen für das äußere Wohl seines Gastes zu sorgen habe, wird so weit durchgeführt, daß einem mir bekannten namhaften Berliner Künstler, als er zwischen collazione und pranzo in der am Hasen liegenden succursale des Pagano mit Freunden einen Nachmittagschoppen getrunken hatte, die Annahme einer Bezahlung hierfür rundweg abgelehnt wurde, mit dem Bemerkten, daß er ja in Pension sei.

In Nord- und Mittelitalien und auch in Neapel wird es vom Wirt in der Regel nicht vorausgesetzt, daß man, wenn man bei ihm nächtigt, Kaffee oder sonst eine Mahlzeit bei ihm einnimmt. Die hierdurch ermöglichte Ungebundenheit ist bei der Größe der Hauptstädte und bei der Fülle ihrer Sehenswürdigkeiten sehr angenehm; man ist durch keinerlei Rücksichten gezwungen, sich Unbequemlichkeiten in der Ausführung seines Tagesplans oder im Genuß plötzlich auftauchender Vorteile aufzuerlegen. Man verkehrt vielmehr in den zahlreichen Cafés und Wirtshäusern, den sogenannten Trattorien, wo man nach der Karte je nach Bedürfnis, Laune und Geldbeutel speisen und trinken kann. Alles wird in ihnen einzeln berechnet; bietet sich hierdurch für die Kellner eine herrliche Gelegenheit, den Landesunkundigen zu betrügen, und stimmte das Konto in den ersten Wochen meines italienischen Aufenthalts nur ausnahmsweise, so habe ich später niemals mehr zu Klagen Anlaß gehabt. Die in Deutschland sehr beliebte Einrichtung, für einen festen Preis eine bestimmte Anzahl von Gängen zu liefern, ist in Italien (wenn man von den Hotels absieht) nicht recht verbreitet; unter anderm ist sie in Genua, Siena und Florenz zu treffen, wo man für eine verhältnismäßig geringe Summe (anderthalb bis vier Lire) eine gute Reihenfolge der ausgezeichnetsten Speisen erhält. Das einzelne Fleisch- oder Fischgericht wird mit sechzig bis hundertzwanzig Centesimi berechnet (meist siebenzig bis achtzig Centesimi), das Gemüse mit dreißig bis sechzig, meist vierzig Centesimi, der Nachtisch mit dreißig bis vierzig Centesimi. Das Brötchen kostet fünf Centesimi. An Trinkgeld giebt man fünf bis zehn Prozent der verbrauchten Summe. Eine große und überraschende Annehmlichkeit dieser Wirtschaften besteht darin, daß man sich so gleich bei der Bestellung von der Güte der Fische oder des Fleisches überzeugen kann; der Kellner bringt auf Wunsch bereitwillig die rohen, ungerichteten Stücke heran und nimmt ebenso Speisen, die in der Küche verdorben oder mißraten sind, auf Verlangen des Gastes ohne weiteres zurück. Die äußere Einrichtung und Ausstattung ist natürlich recht verschieden; in den Trattorien von Labò in Genua, Bonciani in Florenz, Le Benete in Rom und andern werden selbst die in Bezug auf Geschmack und Sauberkeit vorwiegendsten deutschen Damen sich wohl und behaglich fühlen. Daneben trifft man Trattorien, die hinsichtlich der Reinlichkeit gleichfalls zu Klagen keinen Anlaß bieten, aber sich einen noch ursprünglicheren nationalen Charakter bewahrt haben. Wie gemütlich sieht es sich z. B. bei Tito Costa in Genua, wo in der Mitte der gewölbten Halle hinter einem erhöhten Katheder der Direttore der Wirtschaft sitzt, und rings um ihn die köstlichsten, noch ungerichteten Gemüse, Geflügel und Delikatessen aller Art in südlicher Farbenpracht höchst geschmackvoll und eigenartig angeordnet zur Auswahl und Bestellung bereit liegen. An solchen Orten ist es eine Kunst, kein Feinschmecker zu werden. Andre Trattorien sind einfacher

und poesieloser. Immer aber wird man zuvorkommender Aufnahme und lebenswürdiger Behandlung gewiß sein. Eine Ausnahme machen lediglich solche ristoranti, die für den Fremdenfang bestimmt und demgemäß von unkundigen Fremden überfüllt sind.

Früh geht man in das Café; bei guter Jahreszeit nimmt man hier seine Tasse zu sich (Preis 15 oder 20 Centesimi), dazu etwas Gebäck, vor der Thür an einem Marmortischchen auf offenem Markte und beginnt so das südliche Bummelleben in höchst stimmungsvoller, behaglicher Weise gleich am Morgen. Weilt man längere Zeit in einer Stadt, und hat man in ihr irgendwelche Geschäfte, so wird man sich der Abkürzung halber von seinen Wirtseuten heißes Wasser und Semmeln geben lassen und sich selbst Kaffee bereiten. Auch des Abends kann man sehr wohl in seiner Stube speisen, die dienstbeflissene Wirtin besorgt gern kalte Küche und einen schilsumflochtenen Fiasco Wein. Um etwas warmes zu sich zu nehmen, wird man aber mittags und abends in eine Trattorie gehen, wobei man je nach Tagesplan, Verhältnissen und Gesellschaft den Schwerpunkt mehr auf die Mittags- oder die Abendmahlzeit legen wird. Auf diese Verschiedenheiten kann im folgenden selbstverständlich keine Rücksicht genommen werden, es sei deshalb die italienische Küche in deren einzelnen Teilen nach der üblichen Anordnung größerer Mahlzeiten beschrieben.

Von den Suppen (zuppa, minestra) habe ich keinen günstigen Eindruck erhalten. Die Fleischbrühen sind saft- und kraftlos und werden vom Italiener nur selten begehrt; eher läßt sich noch den Gemüsesuppen ein gewisser Geschmack abgewinnen, zumal wenn man nach Landessitte Parmesankäse darauf streut. Für einzelne, nicht für jeden, bilden Fischsuppen (alla marinaja) eine Delikatesse. Als Eingangsgericht wählt aber der Italiener vorzugsweise seinen geliebten Risotto (Reisbrei) oder Maccheroni. Die Mannigfaltigkeit, die er bei der Herstellung dieser Gerichte entfaltet, ist erstaunlich. Man bereitet die Nudeln in den verschiedensten Größen und Formen und bezeichnet sie darnach spaghetti, vermicelli u. ä. Sie werden entweder einfach in Wasser gekocht (dazu dann Parmesankäse) oder mit Tomaten (al sugo, con pomodoro) angerichtet. Eine große Feinheit sind dabei als Zuthat das Innere des Huhns (Leber, Herz) und die Hahnenkämme. Reis oder Maccheroni, pastetenartig gebacken, heißen Timballo di Riso usw. Die niedlichen mit Parmesankäse gefüllten Figurennudeln aus Bologna (tortellini) sind neuerdings vom Handel in Deutschland eingeführt und geben gleichfalls ein leckeres Vorgericht.

Eine bedeutende Rolle in der Ernährung spielt in dem meerumschlungenen Lande selbstverständlich das Fischgericht, das der deutschen Sitte entsprechend an dieser Stelle erwähnt sei, obwohl es der Italiener gern nach dem Braten ißt. Ein Besuch des Fischmarktes in Neapel gehört zu den größten Überraschungen. Mit Bewunderung erkennt man hier die unendliche Vielheit der Formen, die das südliche Wasser gebiert; und in den herrlichsten schönsten Farben, sogar durchleuchtendem Schmelz gleich, schimmern und glitzern die Tierchen. Ein besondres und lehrreiches Vergnügen bereitet es, auf antiken Mosaikfußböden und Wandgemälden zu verfolgen, wie die Alten genau dieselben Fischarten zu speisen pflegten, wie ihre heutigen Nachkommen. Wie denn überhaupt den jetzigen Italienern und namentlich den Römern trotz allem politischem Radikalismus ein erstaunlich konservativer Sinn innewohnt; Fuhrwesen und Weinbetrieb stehen in der römischen Campagna noch genau auf

derselben Stufe, die wir z. B. auf Mosaiken in der Kirche Santa Costanza, dem Grabmal der Tochter Kaiser Konstantins des Großen, vor den Mauern Roms kennen lernen.

(Schluß folgt)



Madlene

Erzählung aus dem oberfränkischen Volksleben von J. H. Löffler

Verfasser von „Martin Böginger“

(Fortsetzung)

9. Die Äpfel der Idun



er Türkendres! Der Türkendres! Auf allen Zungen saß er, auf jedem Dachziegel. In Stall und Scheune, am Tisch und im Bett, auf dem Holzweg und dem Kirchweg, in Flur und Wald, überall der Türkendres. Wenn eine Großmutter in der Dämmerung die Zunderfackel auf den Tisch stellte und nach Herzenslust Feuer zu schlagen begann, fuhr sie gewiß nach jedem dritten oder vierten Schlag herum: Wie? der Türkendres? — oder: Ha freilich! der Türkendres! Und wenn die Hausfrau, Tochter oder Magd auf dem Melkschemel saß und den Kopf in die Weiche der Kuh drückte, wurde das Milchzischen oft unterbrochen von einem: Mit dem Türkendres! kann sein! oder von einem: Der Türkendres hats gesagt! Am Tag reimten die Späzen ihr Lied auf „Türkendres!“, und nachts hatten die Träume „Közen und Körbe“ voll Türkendresen auszuschütten. Wenn der Wind durch selbige Gegend strich, ward er mit Türkendresen geschwängert, daß sie aus der Luft purzelten wie Heuschrecken in der Wüste. Aber der leibhaftige Türkendres war über alle Berge. — Nächste Woche kommt er wieder. — Hunderttausend hätt er. — Er wär wieder nach Wien. — Er hätt einen Juden erschlagen. — Die Müsers-Madlene hätt er mitnehmen wolln. — Das große Los soll der Türkendres gewonnen habn. — Das Müsersmädle dacht, sie hätt den Türkendresen schon an allen vier Zipseln, die dumme Tautel! — Er hieltz mit dem Teufel. — In Wien thät er eine Bornehme frein. — Der Türkendres hätt einen Höllenzwang. — Er käm wieder; in vier Wochen wär Hiegabet*) mit der Müsers-Madlene.

Das Dörflein konnte nicht wieder zur Ruhe kommen, so war es durch den Türkendres in Aufregung geraten.

Aber zwei gingen durch dieses Geschwirr, als wäre es nichts. Hohen Hauptes und vollen Herzens hatten sie nicht Raum für Wind und Matsch. Ein Kleinod leuchtete ihnen aus der Zukunft entgegen, so funkelnd und prächtig aus dem Läuterungsfeuer hervorgegangen, daß die gärende Welt ringsherum in dumpfen Schatten gestellt wurde. Und es blinkte und blitzte in diese beiden Seelen hinein,

*) Verlobung.