



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Thomas, Robert: Unter Kunden, Komödianten und wilden Tieren :
Lebenserinnerungen

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

Moralische Wochenschrift (1880); Better, Der Spectator als Quelle der Diskurse der Maler (1887); die sehr wertvolle Arbeit von Jacoby: Die ersten moralischen Wochenschriften Hamburgs (1888); die Arbeit von Fischer über Altmann und die deutsche Gesellschaft in Bern (1903); einige Aufsätze findet man in der Monatschrift der Comeniusgesellschaft eingehend behandelt; ferner Hettner und Koberstein in ihren Literaturgeschichten, Biedermann in seinem Werk Deutschland im achtzehnten Jahrhundert, Salomon in seiner Geschichte des Zeitungswesens, Koch in seinem Buch über Sturz u. a. m. An einer eingehenden erschöpfenden Arbeit über den Gegenstand, der den Wochenschriften in jeder Richtung gerecht wird, fehlt es aber zurzeit leider noch.



Unter Kunden, Komödianten und wilden Tieren

Lebenserinnerungen von Robert Thomas



In dem Nachfolgenden veröffentlichen wir eine Anzahl Bruchstücke einer Selbstbiographie, die später vollständig in unserm Verlage erscheinen soll. Der Verfasser gehört Kreisen an, die sich sonst nicht literarisch zu betätigen pflegen, und über deren Lebensführung darum dem Publikum wenig oder gar nichts bekannt ist. Um so mehr glauben wir darauf rechnen zu dürfen, daß die Aufzeichnungen in unsrer Zeit, die für alles Soziale ein so großes Interesse bekundet, aufmerksame Leser finden werden.

Der Verfasser, der einer Lengensfelder Weberfamilie entstammend in den einfachsten Verhältnissen aufgewachsen ist und nur über Volksschulbildung verfügt, hat das Bäckergerwerbe erlernt und nach Beendigung seiner Lehre viele Jahre als Handwerksbursche die Welt durchwandert. Er ist dann wie der gefeierte russische Schriftsteller Maxim Gorki, der seine Laufbahn ja auch am Backtroge begann, zu der Überzeugung gelangt, daß in keinem Gewerbe Arbeit und Lohn in so schreiendem Gegensatz stünden wie in der Bäckerei. Das hat ihn veranlaßt, umzusatteln und seinen Lebensunterhalt bei den Leuten zu suchen, auf die ihn seine unbezwingbare Wanderlust hinwies, und deren mit dem Nimbus geheimnisvoller Romantik umkleidete Lebensführung seinem auf das Abenteuerliche gerichteten Sinn am meisten zusagte: den fahrenden Schaustellern. Mehr als zwölf Jahre hat er unter diesen Leuten verbracht, bei den verschiedensten „Geschäften“ in allen möglichen Stellungen gearbeitet, gute und böse Zeiten erlebt, aber Gutes wie Böses mit demselben Humor ertragen, bis er endlich das Ziel erreichte, das ihm von jeher als das begehrtestenwerteste erschien: eine Anstellung in einem Zoologischen Garten.

Auf seinen Wanderfahrten, die ihn kreuz und quer durch ganz Deutschland, die Schweiz, Osterreich, Dänemark, bis nach Schweden und nach Frankreich führten, hat er nicht verfehlt, sich Kenntnisse zu erwerben. Mehr als seine Vorbildung befähigten ihn dazu seine schnelle Fassungs-gabe, sein sicherer Blick für das Charakteristische und sein beneidenswertes Gedächtnis, das ihn heute noch, also nach vielen Jahren, in die Lage setzt, über jeden Tag seines bewegten Lebens Rechenschaft abzulegen.

Es fehlt in Deutschland nicht an Schriften über das Kundenwesen, aber diese Schriften sind meist von Leuten verfaßt, die sich als „Amateurhandwerksburschen“ den echten Rittlern von der Landstraße angeschlossen und so einen Einblick in das Leben dieser Leute zu gewinnen gesucht haben. Die eigentlichen Triebkräfte des Kundenlebens, die echte Wanderlust und die gemeine Not, sind diesen Autoren natür-

lich fremd geblieben, und wenn sie auch viel Merkwürdiges aus dem Chaussee-graben und der Penne zu erzählen wissen, so merkt man ihnen doch an, daß sie nicht in ihrem eigentlichen Element sind, sondern nur einen Ausflug in eine Welt unternommen haben, von wo sie jederzeit in den sichern Port einer bürgerlichen Existenz zurückkehren konnten. Anders liegt die Sache hier, wo uns ein Mann, der wirklich mit der grauen Not des Wanderlebens gekämpft und dessen bescheidne Freuden mit einer durch keinerlei Skrupeln beeinträchtigten Aufnahmefähigkeit genossen hat, über seine Erlebnisse berichtet.

Am interessantesten sind natürlich die Partien seiner Lebenserinnerungen, die das Getriebe unter den „Komödianten,“ den reisenden Schaustellern und ähnlichen Leuten, behandeln. Hier tut sich uns eine neue, unbekante Welt auf, die unsers Wissens noch keinen Herodot gefunden hat. Wir lernen das seltsame Bällchen der Menageriebesitzer, Tierbändiger, Karussellunternehmer, Schnellphotographen, Zauber-künstler, der Schausteller von Panoramen, Museen, Illusionen, und wie diese Unternehmungen alle heißen, auf der Reise, auf dem Meßplatz, im Wohnwagen und im Winterquartier kennen, wir machen alle die großen und die kleinen Sorgen im Kampf ums Dasein mit durch, die ewigen Fehden gegen den Konkurrenzneid und die Polizei, gegen die Teilnahmslosigkeit des Publikums und die Ungunst der Verhältnisse, gegen Sturm und Regen, Hitze und Kälte, Hunger und Durst, Haß und Liebe, wir hören von all den kühnen Erfindungen und Tricks, den vielversprechenden Anpreisungen und den nicht immer ganz einwandfreien Manövern, mit denen man das Publikum anzulocken und um das liebe Geld zu bringen sucht. Was hier vor unsern Augen entrollt wird, entspricht keineswegs immer dem Moralkodex der bürgerlichen Gesellschaft und den Maximen des soliden Kaufmanns, aber versöhnend wirkt dabei das Gefühl der Zusammengehörigkeit, das alle diese Leute beseelt, und der Opfermut, mit dem sie sich, wenn die Not kommt, gegenseitig über Wasser zu halten suchen. Aber man denke nicht, daß das Komödiantenleben hier grau in grau gemalt wird — so hat es der Verfasser selbst nicht gesehen. Die oft unglaublich schwere Arbeit, die mit der Tierdressur verbundenen Gefahren, die Entbehrungen und die schlaflosen Nächte haben seinen Humor nicht zu beeinträchtigen vermocht und seinen Blick für die oft beabsichtigte, viel häufiger aber noch unfreiwillige Komik dieses Lebens nicht getrübt.

Wir hoffen uns mit der Veröffentlichung dieser merkwürdigen Aufzeichnungen den Dank unsrer Leser zu verdienen. Die Redaktion.

* * *

Wie ich Bäcker wurde

Mein Vater kam auf den Gedanken, mich Fleischer werden zu lassen, und er hatte schon als meinen zukünftigen Meister den Fleischer in Aussicht genommen, von dem wir unser Fleisch zu beziehen pflegten. Der Meister war mit dem Projekt einverstanden und forderte mich auf, ihn an freien Nachmittagen auf das Land zu begleiten, wo er Vieh einkaufte. Wir gingen also öfter in Gesellschaft seines Hundes auf die Dörfer hinaus und versäumten nicht, unterwegs einzukehren, wobei ich selbst hier und da ein Glas leeren mußte. Nach solchen Ausflügen kam ich gewöhnlich etwas beschwipst nach Hause, wodurch mein Vater finzig wurde und zu der Ansicht kam, daß der Fleischer doch wohl nicht der richtige Lehrmeister für mich sein würde.

Ein glücklicher Zufall sorgte dafür, daß mein Vater nicht lange in Verlegenheit darüber bleiben sollte, was mit mir anzufangen sei. Eines Tages, als ich gerade Essen in die Fabrik trug, war dort ein Bäckermeister, der mit meinem Vater sprach und ihm den Vorschlag machte, mich zu ihm zu geben. Lehrgeld forderte er nicht, dagegen mußte ich meine Wäsche zuhause besorgen lassen. Mein Vater war mit diesem Vorschlage einverstanden, und so trat ich denn am dritten Osterfeiertag bei dem Meister an. Ich trug meine Habseilstetten in einem kleinen Kasten hin und

mußte gleich mit zugreifen. Der Meister hatte den Teig schon fertig; ich mußte mich deshalb beim Abwiegen beteiligen und den Teig in Schüsseln legen, die aus Wurzeln geflochten waren. Die fertig gemachten Schüsseln wurden zur Seite gestellt, das mußte ich tun, ich mußte sie dabei zunächst der Meisterin hinsetzen, die den Teig „zustieß,“ d. h. die gärende Masse wieder zusammendrückte, worauf der Meister den Teig „wirkte,“ d. h. ihm die richtige Form des Brotes gab. Aus des Meisters Händen nahm ich die Schüsseln, die ich, bevor der Meister das Brot hineingelegt hatte, mit Mehl bestäuben mußte, und setzte sie zur Seite, bis der „Schuß,“ d. h. die zum Backen bestimmte Anzahl Brote, fertig war. Dann wurde das Brot zunächst mit dem Kehrbesen abgefegt und mit kaltem Wasser bestrichen, wodurch die Brote vor dem Reißen ihrer Oberfläche bewahrt bleiben. Nachdem dies geschehen war, mußte ich die Brote mit einem Messer zeichnen, d. h. ringsherum Kerbe hineinmachen, die dazu bestimmt waren, das Ansehen des Brotes zu verschönern. Während das Brot eine Weile stehn blieb und dadurch seine richtige „Ware“ erlangte, machte der Meister den Ofen fertig. Dann mußte ich ihm die Brote zureichen, die er auf den Schieber warf und in den Ofen schob.

Am ersten Tage meiner Lehrzeit wurde dreimal Brot gebacken, was jedesmal drei Stunden in Anspruch nahm. Am zweiten Tage Nachmittags, als wir mit dem Backen fertig waren, mußte ich „Spreisel“ machen, d. h. Holz zerkleinern, wobei Scheite in der Stärke eines halben Armes mit der Art zerplittert wurden; dann mußte ich auch die Backscheite, die aus stärkerem Holz bestanden, hinten im Ofen aufschichten, wo sie bis zum nächsten Backen des weißen Brotes liegen blieben, während ich vorn drei Arme voll Spreisel aufschichtete. Die Spreisel wurden dann Abends gegen sieben oder acht Uhr wieder herausgenommen, und „Hefenstück“ und Sauerteig gemacht — Hefenstück ist der Vorteig zu der weißen Ware —, um acht Uhr wurde dann Abendbrot gegessen, wobei es meist Milchsuppe und „Eingeschnittene“ (Bratkartoffeln) gab. Zum Schlafen wurde mir eine Kammer angewiesen, die zwei Treppen hoch lag und zwei Betten enthielt. Mein Schlafgenosse war der Knecht, der die beiden Pferde des Meisters zu besorgen hatte. Wie in den meisten kleinen Orten betrieb der Meister nebenbei Ökonomie; er hatte damals sieben Kühe und zwei Schweine. Das Dienstmädchen mußte gewöhnlich beim Zulangen und Wegsetzen helfen und deshalb des Nachts mit aufstehn. In der ersten Nacht hörte ich, wie das Dienstmädchen geweckt wurde, während der Meister mich schlafen lassen wollte; ich stand trotzdem auf und ging in die Backstube.

Um halb zwei Uhr in der Nacht wurde mit dem Backen der weißen Ware begonnen. Der Meister machte den Teig, brannte den Ofen an, und ich mußte mit beim Wirken des weißen Teiges zugreifen. Die Semmeln machte der Meister selbst, die „Röckele“ machten die Meisterin und ich. Wir legten die fertiggemachten Semmeln und Röckele in die Tröge, und diese stellte das Dienstmädchen in den „Garkasten.“ Nach dieser Tätigkeit wandten wir uns den Dreierbrötchen zu, die in derselben Weise behandelt wurden, wobei noch das Drücken mit einem Holz hinzukam, wodurch die Brötchen ihre Dreiteilung erhielten. Zum Schlusse wurde noch eine Anzahl Milchbrötchen gemacht, die nur einmal gedrückt wurden. Inzwischen hatte der Ofen die richtige Hitze bekommen, sodaß er „weiß“ geworden war; nun wurden die Holzkohlen herausgeholt und in einen Behälter („Dämpfer“) verschlossen, sodann wurde der Ofen mit einem nassen Strohwisch, der an einer Stange befestigt war, gereinigt. Nach diesen Vorbereitungen schob der Meister die weiße Ware mit Hilfe des Schiebers in den Ofen, was nicht so leicht ist, weil ein besonderer Kunstgriff dazu gehört, die Semmeln usw. aus dem „Trögel“ auf den Schieber zu werfen. Beim Auswirken wurde die weiße Ware mit dünner Kartoffelstärke bestrichen, wodurch sie ihren schönen Glanz erhielt. Um sieben Uhr früh mußte der Teig für die Brote fertig sein; deren Menge richtete sich danach, wieviel Brote von den Hausbäckern eingeliefert wurden. Meist brachten drei oder

vier Frauen ihren fertigen Teig, der dann mit unsern Broten zusammen verarbeitet und in den Backofen geschoben wurde.

Eines Tags sagte mir mein Lehrmeister, daß die Meister der Innung „Quartal“ hätten, und daß ich „aufgedingt,“ d. h. in die Bäckereinnung aufgenommen werden sollte. Die Meister selbst hatten sich schon im schwarzen Rock und im Zylinder zum bisherigen Obermeister begeben, um die Innungslade zum neuervählten Obermeister zu bringen. Diese Innungslade, die jedesmal von den beiden jüngsten Meistern getragen wurde, war ein uralter wurmförmiger Kasten, der nur noch drei Füße aufwies, und der die Urkunden der Lengensfelder Bäckereinnung enthielt. Um drei Uhr Nachmittags mußte ich in meinem Sonntagsanzug in der Backstube des neuen Obermeisters antreten und wurde dort zusammen mit einem andern Lehrling aufgedingt. Der Obermeister hielt eine Ansprache an uns und gab unsern Eintritt als Lehrling der Bäckereinnung zu Protokoll, sprach auch die Hoffnung aus, daß wir nach Ablauf unsrer dreijährigen Lehrzeit freigesprochen werden würden. Wir wurden hierauf mit einigen Gläsern Bier und Schinkenbremen traktiert und durften uns den Nachmittag unserm Vergnügen hingeben.

Beim Beginn des Frühjahrs mußte ich auf dem Felde behilflich sein, Steine auf dem Kleefelde auslesen, Saatkartoffeln hinausbringen und auslesen, Dünger ausbreiten und Kartoffeln stecken. An Arbeit fehlte es mir nicht, dafür waren die Behandlung und die Kost sehr gut; ich entsinne mich, während meiner Lehrzeit nur eine einzige Schelle erhalten zu haben. Jeden Donnerstag und Sonnabend gab es rohe Klöße, in deren Verteilung ich mein möglichstes leistete und die Zahl elf erreichte. Sonntags machte die Meisterin einen Nierenbraten oder einen Gänsebraten, wobei es für jeden ein Glas Wein gab. Später im Sommer, als es auf die Ernte zugeht, wurde ein Geselle angenommen. Bei der Ernte war ich, so oft es meine Zeit erlaubte, mit tätig, brachte Heu, Roggen, Hafer, Gerste, Grummet und später im Herbst Kartoffeln und zuletzt das Kraut mit herein, half auch beim Dreschen, das wir den Winter über zu vieren oder fünfen taten, und wobei allerlei scherzhafte Gebräuche uns die Zeit verkürzten. Nach alter Sitte mußte der, der den letzten Schlag tat, etwas zum besten geben. Im Herbst wurden auch zwei Schweine geschlachtet, wobei ich mit Hand anlegte und mich nachher mit Weißfleisch für die ausgestandnen Mähen entschädigte.

Die arbeitsreichste Zeit des Jahres waren die vier Wochen vor Weihnachten. Schon in der letzten Woche des Novembers wurde ein Buch ausgelegt, in das sich alle die eintragen mußten, die bei meinem Meister ihre Stollen und Kuchen backen lassen wollten. Zeitig wurde damit begonnen, Spreisel in großen Mengen zu dörren. Das Mehl für das Weihnachtsgebäck, das mein Meister an seine Kunden verkaufte, war seit Pfingsten auf Lager und hatte dadurch eine hohe Ergiebigkeit erreicht. Etwa zehn Tage vor Weihnachten begann das Backen; täglich kamen zwei bis drei „Schuß“ der von der vornehmern Kundschaft gelieferten Stollen und Kuchen in den Ofen. In dieser Zeit mußte ich in die Häuser der Kundschaft gehn und dort den Teig machen, der dann bei uns in der Backstube zu Kuchen und Stollen verarbeitet wurde. Das Backen dauerte volle acht Tage und acht Nächte, sodaß in dieser Zeit an Schlafen nicht zu denken war. Aller drei Stunden kamen neue Leute, die ihren Teig brachten, also um sieben, zehn, ein, vier, sieben, zehn, ein und vier Uhr. Die Frauen, die den Teig brachten, mußten zuvor ihre Bleche selbst putzen und ihre Kuchen mit Streusel, Quark oder Obst selbst belegen. Obgleich die einzelnen Kuchen durch Kerbe und Ringe bezeichnet wurden, kamen bei diesem Geschäft doch zuweilen Verwechslungen vor, wodurch mitunter kleine Zwistigkeiten unter den Frauen entstanden. Da wir in dieser ganzen Zeit selbst kein Brot backen, kam es oft vor, daß wir uns von einem Bäcker Brot holen mußten. Am Weihnachtsheiligabend wurden nur Kuchen und Stollen für unsern eignen Bedarf und ein wenig Backwerk zum Verkauf gebacken, womit wir Abends um acht Uhr fertig wurden, dann endlich durften wir zu Bett gehn und uns der lange entbehrten

Nachtruhe hingeben. Früh um fünf aber wurde ich wieder geweckt, da der Lehrmeister mit seiner Familie und den Angestellten in die Mette ging, wo wir so ziemlich als die ersten erschienen. Beim Heimweg von der Weihnachtsmette bemerkte ich schon von der Straße aus, daß in der guten Stube des Meisters ein Weihnachtsbaum brannte. Ich wurde aufgefordert, mit einzutreten, und erstaunte über die reiche Bescherung, die mir zuteil wurde: von Kopf bis zu Füßen wurde ich neu gekleidet und fand außer einem Stollen, Äpfeln und Nüssen auch einen besonders schweren Apfel, in den einige Taler gesteckt waren. Eine solche Bescherung war für mich etwas Neues, denn bei uns zuhause war das Weihnachtsfest in bescheidnem Maße gefeiert worden, und mein Angebinde war gewöhnlich ein Schal gewesen, den die Eltern selbst verfertigt hatten.

Am ersten Feiertag ruhte die Arbeit vollständig, am zweiten aber wurde ein wenig weiße Ware und ein Schuß Brot gebacken, während am sogenannten dritten Feiertag das Weißbrot aufgewärmt und dadurch wieder verkaufsfähig gemacht wurde, und das Brotbacken wieder in gewohnter Weise vor sich ging. Was der Betrieb der Bäckerei an freier Zeit übrig ließ, wurde den Winter über mit Spreielfhacken, Holzfahren und Ausstäuben der leeren Mehlsäcke ausgefüllt, bis dann das Frühjahr wieder kam, wo die Arbeiten auf dem Felde begannen.

In das erste Jahr meiner Lehrzeit fällt ein Ereignis, das in der Gegend großes Aufsehen erregte: der Bahnhof zu Eich ging in einer Sonntagnacht in Flammen auf, wobei zwei Kinder verbrannten.

Da mein Meister auf dem Güterboden des Bahnhofs gerade eine Sendung Mehl liegen hatte und über dessen Schicksal in Unruhe war, ließ ich es mir nicht nehmen, mit einigen Kameraden am Sonntag Nachmittag nach Eich zu gehn und die Brandstätte zu besichtigen. Der Güterboden war unversehrt geblieben, dagegen war der Bahnhof zum Teil ausgebrannt, und wir sahen durch die Fenster eines Waschhauses die Leichen der verbrannten Kinder auf zwei Stühlen liegen.

In den Bäckereibetrieb kam zu Fastnacht insofern eine kleine Abwechslung, als um diese Zeit Pfannkuchen und ganz dünne Kartoffeltuchen gebacken wurden. Zu Ostern trat ein neuer Lehrling ein, der nun die Anfangsarbeiten zu verrichten hatte, während ich aufrückte und die Gesellenarbeit übernahm.

Der neue Lehrling war zwar gescheiter als andre Leute, was ihn aber nicht vor einem kleinen Unfall bewahrte, der für uns andre sehr belustigend war. Als er nämlich während der Weihnachtsbäckerei in der dritten Nacht die Kuchen auf den Ofen zur „Gare“ gestellt hatte, setzte er sich, von der Müdigkeit überwältigt, auf die oberste Stufe des Backofens und schlief dort ein, dabei verlor er das Gleichgewicht und stürzte herab, dem Meister, der auf der untersten Stufe saß, gerade auf den Kopf. Der Meister, über diese unvorhergesehene Störung seiner Ruhe aufgebracht, konnte sich nicht enthalten, dem Lehrling ein paar Schellen zu geben. Ich selbst pflegte, wenn ich dem Einschlafen nahe war, in den Hof hinauszugehn und mir mit kaltem Wasser die Augen zu waschen, wodurch ich wieder munter wurde.

Ungefähr in diese Zeit fiel wieder einmal ein Brandunglück. In der Nähe von Eich lag eine kleine Wassermühle, die ein Müller gepachtet hatte, der zugleich auch ein wenig Bäckerei betrieb. Der Mann war in schlechten Verhältnissen und wollte seine Lage mit Hilfe der Feuerversicherung verbessern. Er zündete das Anwesen selbst an, und die Mühle brannte nieder. Da man ihn in der Gegend genau kannte, fiel der Verdacht der Brandstiftung sofort auf ihn selbst, und bei der Untersuchung stellte es sich heraus, daß er, der ein großer Kunstliebhaber war, seine Lieblingsbilder in dem kalten Backofen versteckt hatte, wo sie allerdings vor Brandschaden sicher gewesen waren. Er wurde verhaftet und kam auf mehrere Jahre hinter Schloß und Riegel.

Zu der Mühle gehörte ein ansehnliches Feld und ein großer Obstgarten. Nach dem Brande kam die Frau des Müllers zu meinem Lehrmeister und bot ihm die Frucht auf dem Halm und das Obst auf den Bäumen zum Kauf an. Der

Meister ging darauf ein, und so hatten wir in diesem Jahre mit der Ernte vermehrte Arbeit. Als wir gerade mit dem Grummethauen beschäftigt waren — es mochte Nachmittags gegen vier sein —, hörten wir einen Knall wie den Donner einer Kanone und sahen, wie in der Ferne eine Rauchwolke aufstieg. In der Gardinenfabrik von Ernst Benzel, die neben der Spinnerei lag, worin mein Vater als Feuermann tätig war, war das Dampfpaß zum Bleichen der Gardinen explodiert, da der Aufseher in der Vesperpause vergessen hatte, den Dampf abzustellen. Der Deckel des Fasses flog samt dem Inhalt an Gardinen durch das Dach in die Luft, sodaß wir später die Gardinen an dem Schornstein hängen sahen.

In diesem Jahre war die Kartoffelernte besonders groß, sodaß insgesamt vierzig Personen dabei beschäftigt waren; diese zu beköstigen war keine leichte Aufgabe und forderte umfassende Veranstaltungen. Wie üblich gab es am Donnerstag rohe Kartoffelklöße, und so mußten denn schon am Mittwoch Abend drei Frauen mit dem Schälen und Reiben der Kartoffeln beginnen, aus denen dann am andern Vormittag hundertundsechzig stattliche Klöße geformt wurden, wozu es Sauerbraten gab. Wir waren im Zweifel, wie wir dieses umfangreiche Mittagmahl zubereiten und auf das Feld schaffen sollten, und entschlossen uns dazu, die Klöße im Waschkessel zu kochen und auf einem Wagen, den ich mit einer Kuh bespannte, samt den schon im voraus zerschnittenen Fleischrationen auf das Feld hinauszufahren.

Meine Lehrzeit näherte sich dem Ende, und der Tag kam heran, wo sich die Innung wieder beim Obermeister versammelte, und ich in feierlicher Weise losgesprochen werden sollte. Ein paar Tage vorher kam der alte Meister Müller — derselbe, bei dem ich als dreijähriges Kind meine Weißbroteinkäufe zu machen pflegte — zu meinem Meister. Dieser fragte ihn, ob er auch zur Versammlung der Innung erscheinen werde. Der alte Müller erwiderte in seiner langsamen Art: „Ja, wenn ich dazu gefodert werde.“ Dieser Müller war ein Original, er hatte viermal geheiratet und im ganzen sechsunddreißig Kinder, von denen damals noch sechzehn oder siebzehn am Leben sein mochten. Bei dieser kopfreichen Familie war er auf keinen grünen Zweig gekommen, hatte im hohen Alter die Bäckerei aufgegeben und beschäftigt sich nun damit, den ganzen Tag über Strümpfe zu stricken, womit er seinen Unterhalt verdiente. An dem festgesetzten Tage begab ich mich mit demselben Lehrling, mit dem ich seinerzeit aufgedungen worden war, in die Backstube des neuen Obermeisters, wo die Meister schon versammelt waren. Der Obermeister hielt eine Ansprache an uns und fragte die Meister, ob sie gegen unsre Lossprechung etwas einzuwenden hätten; als diese hierauf nichts erwiderten, sprach er uns los, worauf wir jedem Meister die Hand gaben und seinen Glückwunsch empfingen.

Ich muß noch nachtragen, daß ich in meinem letzten Lehrjahr auf Veranlassung der Meisterin zweimal in der Woche Tanzstunde und ebenfalls zweimal in der Woche Turnstunde nehmen mußte, da sie körperliche Gewandtheit als ein unumgängliches Erfordernis für einen jungen Mann betrachtete. Die Turnstunde dauerte von acht bis zehn Uhr Abends, wurde aber durch die damit verbundene Kneiperei noch etwas ausgedehnt, sodaß ich, da ich anfangs keinen Haus Schlüssel hatte, beim Heimweg über die Planke klettern mußte. Der Weg bis in den Hof war verhältnismäßig leicht, schwieriger aber war es, vom Hof in das erste Stockwerk zu gelangen. Ich stellte zu diesem Zweck eine schwere Leiter an die Hauswand und schlüpfte durch das Klotzfenster hinein. Das ging ganz gut, wenn der Mond schien und die Hauswand beleuchtete, in dunkeln Nächten aber passierte es mir wiederholt, daß ich auf der Suche nach dem Fenster mit der Leiter die Scheiben einstieß und dann genötigt war, das beschädigte Fenster in aller Frühe zum Glaser zu tragen, der den Schaden schleunigst reparieren mußte. Eines Tags beschlossen die Meisterin und das Dienstmädchen, die hinter meine Schliche gekommen waren, mir einen Streich zu spielen und mir den Rückweg in die Kammer abzuschneiden. Ich hörte zufällig, wie sie darüber sprachen, daß sie am nächsten Abend das Klotz

abschließen wollten, und traf deshalb die Vorsichtsmaßregel, eins der Backstubenfenster aufzuwirbeln, sodaß ich es jederzeit von außen öffnen konnte. Wirklich war in der Nacht das Klostertfenster verriegelt, und so suchte ich denn durch die Backstube meinen Weg — zur großen Verwunderung der Meisterin und des Dienstmädchens, die am andern Morgen von mir wissen wollten, wie ich diesmal nach Hause gelangt sei. Ich hütete mich wohl, ihnen mein Geheimnis zu verraten, erhielt aber von diesem Tage an in Anerkennung meiner Verliebtheit den Hausschlüssel. Sonntags Nachmittags ging ich um drei Uhr zum Tanz, nachdem wir von Sonnabends elf Uhr bis Sonntags früh zehn Uhr gebacken hatten. Um sieben Uhr Abends kehrte ich für eine Stunde nach Hause zurück, um schnell zu essen und „Hefenstück“ zu machen, worauf ich um acht Uhr wieder zu der angenehmen Tätigkeit des Tanzens zurückkehrte. Manchmal, wenn ein großer Ball war, tanzte ich durch bis zum letzten Augenblick, vertauschte mein Sonntagsgewand mit dem Arbeitsanzug und begann sogleich mit dem Backen. In der Erntezeit, wo noch andre Arbeiten hinzukamen, mußte ich meinen Schlaf unter diesen Umständen auf ein sehr geringes Maß beschränken, ersetzte aber die Kräfte, die ich dabei einbüßte, durch reichliches Essen. So brachte ich es fertig, Morgens vor dem Kaffee beim Ausbacken für dreißig Pfennige Semmeln zu essen, denen ich beim Kaffee noch acht Semmeln und einige Stücke Kuchen folgen ließ.

(Fortsetzung folgt)



Herrenmenschen

Roman von Fritz Anders (Max Allihn)

(Fortsetzung)



U n dieser Stube nahmen die Herren unter der Hängelampe und um den runden Tisch herum in feierlicher Weise Platz. Es ist keine Kleinigkeit, in dem Bewußtsein seiner Würde als Mensch, Steuerzahler und Staatsbeamter an einer patriotischen Betätigung teilzunehmen, und es kommt dabei sehr darauf an, daß jedem der ihm zukommende Platz zuteil werde. Daß bei dieser Gelegenheit der Herr Amtshauptmann ein majestätischeres Aussehen hatte als je, und daß er selbstbewußt und einsilbig unter den Göttern minorum gentium thronte, konnte niemand verwundern. Aber auch der Herr Fischereimeister Ladewig und der Herr Postverwalter Jakob Matut, der Herr Doktor Mertens aus Kallpillen, der Herr Kantor und noch einige andre angesehene Persönlichkeiten bemühten sich, die ihnen zukommende Stellung mit Würde zu vertreten, und so saß man in der Runde wohlgeordnet wie der Planetenkreis, und jeder hatte sein Planetenzeichen vor sich auf dem Tische. Nur Baron Bordeaux war von der Wichtigkeit des Augenblicks gar nicht berührt. Er saß auf dem Sofa, den Sofaplatz allein einnehmend, verzehrte mit Behagen sein Abendbrot und fütterte seine Teckel, die dabei eine echt teckelhafte Frechheit zeigten. Und Schwächting und der Doktor saßen mit in der Reihe, gleichsam als Gäste, Schwächting vergnügt, und der Doktor ernst und schweigsam.

Man glaubt es nicht, sagte Baron Bordeaux, seinen Teller zurückschiebend, was einem mit diesen Beestern — er stieß mit dem Fuße nach Schorsch eins, der seine fettige Schnauze an der Hose seines Herrn abwischen wollte — begegnen kann. Wissen Sie noch, meine Herren, wie wir vorm Jahre Amiens feierten? Damals lag schon ein ganzer Haufen Schnee, und ich mußte noch denselben Abend nach