

Motto:

„Es sei der Frauen Leben, so wie ein geistlich Lied,
Das nicht mit einem Brausen am Ohr vorüberzieht.“

Eine fromme Frau.

„So, nun versuche ein wenig zu schlafen, Martha,“ sagte die Amtsrätthin v. Mosmann, indem sie der treuen Dienerin freundlich zunickte, der sie so eben einen zertheilenden Unschlag auf eine Halsgeschwulst gelegt hatte. „In einer Stunde sehe ich selbst wieder nach; solltest Du eher etwas bedürfen, so steht die Klingel an Deinem Bett, und die Frau des Wächters, die in dem Stübchen neben an Federn reißt, wird gleich zu Deiner Hülfe bereit sein. Wenn sie bei Dir säße, würde sie aus lauter Gutmüthigkeit Dir bald dies, bald das zu Liebe thun und Dir allerlei vorplandern wollen, Dir ist aber die Ruhe jetzt nöthiger als alles andere.“

Martha legte die Hand auf den Arm ihrer jungen Herrin und sagte weinerlich: „Aber wie in aller Welt werden denn die gnädige Frau ohne mich fertig werden, da wir Gäste erwarten? Da liege ich nun und mache Ihnen obenein zu thun, statt zu helfen, wie's Pflicht und Schuldigkeit wäre. Die Frau Majorin kommen aus der großen Stadt, was werden die von den Leuten in Schlawitz denken, wenn's hier und da an etwas fehlt; denn die Miene — ich will sie nicht verkleinern, aber, in der Küche ist sie doch noch ein pures Kalb, — nehmen's die gnädige Frau nicht ungnädig!“

„Mache Dir nur nicht zu viel Sorge, Martha,“ beschwichtigte sie lächelnd die junge Frau. „Ich selbst werde in der Küche Deine Stelle einnehmen, und so wird hoffentlich alles seinen geregelten Gang gehen, obgleich Du mir natürlich sehr fehlen wirst. Will's Gott, bist Du in vier bis fünf Tagen wieder gesund, und da kannst Du Dir noch Ehre genug mit Deiner Kochkunst einlegen, denn die Majorin v. Apler bleibt wahrscheinlich mehrere Wochen bei uns. Aber wenn mich nicht Alles täuscht, so kommt da ein Wagen durch die Kirschallee. Ich muß Dich nun allein lassen.“

„Warten die gnädige Frau doch nur einen einzigen Augenblick,“ rief Martha, ihr dicht unwickeltes Haupt mühsam aus den Kissen aufrichtend. „Wenn zum Abend etwa Klops gemacht werden sollte — ich habe die Muserons zur Sauce in der kleinen Porcellandose mit dem Mopse oben