

Die tolle Komtesse.

Roman von Ernst von Wolzogen.

(11. Fortsetzung.)

Sei es nun, daß der Haß gegen die hübsche Sophie bei Fräulein Beate bereits einen solchen Grad erreicht hatte...

„Ach, Fräulein Bandemer!“ rief das Mädchen: „kommen Sie nicht ein bißchen zu uns herein?“

„Aber nur in den Garten,“ erwiderte jene. „Ich war ja so unangelegen, Ihnen trotz der freundlichen Aufforderung Ihres Herrn Vaters noch immer nicht meine Aufwartung zu machen.“

„O, ich kann mir recht denken, wie beschäftigt Sie gewesen sind: Ehe man sich eingelebt hat — und dann die Krankheit der Komtesse Marie — Sie haben gewiß sehr viel zu thun gehabt!“

„Ach, Fräulein!“ rief die Komtesse: „ich kann doch nicht gut jemandem verdienlich, mich anzusehen!“

„Was machst Du da?“ rief Marie. „Ich bin's.“

„Was machst Du da?“ rief Marie. „Ich bin's.“

„Ach, lieber Herr Neufche, wenn Sie mich und gute Sitten suchen, so müssen Sie den Großen dieser Welt fernbleiben.“

„Ich will sehen, Herr Inspektor, ich will sehen,“ hauchte sie in schmeicheleber Bitterkeit, brüde ihm rasch die Hand und eilte dann nach den Wirtschaftsräumen.

Die tolle Komtesse lag mit hämmern den Schläfen und brennenden Augen auf dem Ruhebett in ihrem Zimmer ausgegredet.

„Ach, Fräulein!“ rief die Komtesse: „ich kann doch nicht gut jemandem verdienlich, mich anzusehen!“

„Was machst Du da?“ rief Marie. „Ich bin's.“

„Was machst Du da?“ rief Marie. „Ich bin's.“

„Was machst Du da?“ rief Marie. „Ich bin's.“

Schwester nieder, lehnte ihren Kopf auf deren Busen und beichtete — alles ohne Mühsal, verständig und fertig.

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Ach, sehr willkommen!“ rief der Graf. „Geh hinauf, Bidi, und overtiere Mama.“

„Die Herren gingen dem Gast entgegen und Bidi flog die Treppe hinauf.“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

jeder Gouvernante entwaichen — und jedes Fräulein war gar nicht einmal als solche angesehnt; sie hatte ihr gar nichts zu sagen!

„O, so bestig? Man könnte Sie hören — please speak english at least!“ mahnte Sophie.

„Gehen Sie doch! Gehen Sie doch meinetwegen gleich hin und verlassen Sie mich!“ rief Bidi mit bebenden Lippen.

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Ach, sehr willkommen!“ rief der Graf. „Geh hinauf, Bidi, und overtiere Mama.“

„Die Herren gingen dem Gast entgegen und Bidi flog die Treppe hinauf.“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

„Aber Mama,“ seufzte Marie matt lächelnd: „ich dachte, wir hätten uns beide dazwischen gefunden, daß ich in meinem jetzigen Stande verharren wollte!“

Für die Küche. Kalte Eier Sauce. Sechs gewollene Eier werden mit mehreren Sardellen fein gewiegt, sodann mit sechs Löffel Öl, zwei Löffel Senf, ein wenig Pfeffer und fein geriebenen Schnittlauch gut gemengt und mit Essig vermischt.

Sure Kalbfische. Die Kalbfische werden gereinigt und gewaschen. Man röstet man Fleisch in Butter braun, gießt Pfefferbrühe, ein halbes Pint Essig oder ein Glas Wein und ein wenig Essig dazu, gibt eine Zwiebel, welche mit ein bißchen Pfeffer bestreut ist, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Salz und Zitronenschale daran, kocht die Fische darin ordentlich durch und richtet sie mit Pfefferpapen an.

Frühstück. Es findet für diese Speise über geliebter Braten, Suppenfleisch etc. gute Vorbereitung. Man weigt das Fleisch nicht aufkochen, weicht etwas Weißbrot in Wasser ein, dünstet zwei fein geschnittene Zwiebeln in Butter, vermischt mit diesen das gut ausgebrühte Brot an einer glatten Masse, füllt 4 bis 5 Eigelbe, Salz, Pfeffer, mehrere Eßlöffel Bratenfauce, nach Belieben pulverisirte Champignons hinzu und menat alles mit dem Fleisch.

Marceller Suppe. Abfälle von Wild, Geflügel und dergleichen, die man mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einigen Petersilien und etwas Thymian mit Wasser in eine Kasserolle, deren Boden man zuvor mit einer Zehne Knoblauch leicht bestrich, füllt, sobald die genannten Bestandtheile langsam angeröstet sind, Brühe aus Fleischtract auf und läßt die Suppe einziehen. Etwa nach Verlauf von drei Viertel Stunden verbindet man die Bouillon mit einigen Löffeln hellen Schmirbels, vermischt sie erforderlichen Falls mit einem weiteren Zusatz und würzt sie mit Salz. Als Einlage verwendet man abgekochte, in Scheiben geschnittene Hühnermaggen und kleine Möschchen, die aus einer Farce von rohen und gekochten Eigelben, vermischt mit etwas Kalbfleischfarc, bereitet wurden.

Rognonsberger Klops. Ein Pfund gehacktes Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch wird mit zwei fein geschnittenen und in Butter gedämpften Chalotten und mit einem Viertel Pfund fein gewiegter Sardellen, 2 — 3 Unzen in Milch gequelltem und ausgeprestem Weißbrot, etwas zerriebener Zitronenschale, Mustatinn, einer Prise Pfeffer und 5 Eiern gemischt. Dann formt man Klopschen daraus, würzt diese in Öl und Semmelbröseln und bratet sie in heißer Butter auf allen Seiten gelbbraun. Nach einem anderen Verfahren mischt man Kalbfleisch mit gekochtem Rindfleisch und Salz, ohne weitere Zugaben. Die erstere Methode ist jedoch besser. Irgeend eine pikante Sauce kann dazu gereicht werden; z. B. Sardellen-, Senf-, Kapern- oder Champignonsauce. Auch solche von Lutter oder Petersilie. Hier eine helle Sardellensauce: 4 Loth Sardellen, einige Zwiebeln, Schale und Mark einer halben Citrone, das Alles wird fein gehackt; Mehl wird in Butter gelblich gebräunt, dann kommt das Gehackte dazu und nachdem das etwas mitgebräunt wurde, fällt man mit Fleischbrühe auf.

Abharber Creme. Ein Pfund geschälte und in kurze Stücke geschnittene Aharberfile stellt man in reiner Kasserolle auf, bedeckt sie oben nur mit frischem Wasser, giebt eine Prise Salz hinzu und kocht sie ganz langsam weich, worauf man den Saft durch ein Haarsieb feilt. Man kocht man eine Viertel Unze Gelatine in 3 Schöffel kaltem Wasser auf, reibt an 6 — 7 Unzen Zucker die Schale einer halben Citrone ab, zerhackt dann den Zucker und legt ihn in den Saft, fügt die Gelatine hinzu, rührt alles über dem Feuer, bis der Zucker vergangen ist, giebt man das zurückgeliebene Dede von dem Aharber hinzu, nachdem man es durch das Haarsieb getrieben hat; mischt mit etwas Vanille, giebt 3 Schöffel weiden sauren Rahm hinzu und rührt es über dem Feuer bis zum Kochen, dann mischt man es schnell hinwegnehmen, dann kochen darf es nicht. Die Formen stellt man mit Wasser aus, giebt man sie füllt und stellt sie auf Eis. Die Creme wird gekührt mit Wein- oder Brandfauce servirt.

Wäreter mit Spargel. Spargel. Mittelmäßige Spargel schält man auf, schneidet die Köpfe und soviel als vom Saft zerfällt, ab, kocht die Stücke in Salzwasser mit etwas Butter 10 Minuten lang, kocht sie ab, kocht sie weichen, gießt sie ab, gießt sie abkühlen und schneidet sie in lauter so kleine Stücken, als die Spargel bereit ist (man kann sie auch schon roh geschneiden). Dann zerhackt man pro Person 2 Eier, fügt zuletzt auf je 3 Eier 2 Schöffel von dem Spargelwasser hinzu, salzt nach Belieben, giebt etwas Mustatinn und sehr wenig weissen Pfeffer hinzu, rührt dann die Spargelstücke durch und bereitet davon in reiner Kasserolle mit frischer, heißer Butter ein reiches Nührei.

Es lebte in u. t. Junge Dame (beim Ginfeste in den Straßenbahnwagen einer dieser Wört-tritt lassend): „Sie queren Fräulein! Mit werden die Herren schon nach Platz machen!“