

Revue!

Von Alexander Baron von Roberts.
(3. Fortsetzung.)

Lebte er nicht bereits Rechten abgetrennt worden — das Kriegsgeschick hatte den Defektor gleich am folgenden Tage in conuamiam zum Tode verurteilt. Den Gefangenen wurde die Freiheit auf Schritt und Tritt beschnitten, die Wachtposten wurden verdoppelt — „einfach niederschlagen!“ hieß die Parole. Auch glöckliche die Mündungen einer Batterie geschloß die von der Brustwehr einer verfallenen Schanze in die Lagergräben hinab — so würde man bei dem geringsten „Muders“ das ganze Lager zusammenstürzen!

Dieser Bericht genügte wohl, um auch Vittor zu überzeugen, daß seines Lebens nicht mehr länger sei. Es ward somit beschlossen, daß er sich am nächsten Morgen mit Sir Rowland auf die Reise machte, und zwar, der Vorsicht halber, als dessen Diener. Die Wästerade trug ja nur dazu bei, die Romantik auch dieses Abenteurers zu erhöhen.

Rowland wollte Anfangs in seinem Gießer darauf bestehen, daß die Flucht gleich auf der Stelle erfolge. Schließlich war die Anwesenheit des Defektors hier in Mülheim dennoch durch die Dienerschaft ruckbar geworden, und man konnte nicht wissen, wie verträglich der Zufall sein Spiel treibe. „Wohin?“ rief Herr Wahl befürgt — soll denn der Keckhansplan, der so hübsch seiner Erfüllung entgegenreife, sich zerfallen werden?

„Wohin?“ hauchte Gertrud auffahrend, und ihr Herz begann gewaltig zu pochen über den Verhalt dieses Wörtchens.

„Gleich!“ stieß Vittor aus, mit einem flammenhaften Blick nach ihr hin, der breiter war, als die deutliche Liebeserklärung. „Gleich!“ stieß er wiederholt aus, wie heiß er sie liebte, wie diese Trennung eine schmerzhaft Entwürzelung für ihn bedeutete —

Sir Rowland wußte wohl die verschärfte Betonung dieses Zerzetz nicht zu deuten. „Meinetwegen auch morgen“, sagte er, „aber dann ist es höchste Zeit — wir werden also morgen früh nach ihr dreißig den Rhein-Aachener Kurierzug begleiten, müssen also um sieben Uhr dreißig hier fort!“

Von da an schien das ganze Haus wie durchzittert von dem unheimlichen Zwang dieses Abschiedes. Vittor war trotz der Gefahr nur von dem einen Gedanken an die Trennung besessen; da er befürchte, daß man meinen könnte, seine schmerzliche Verführung gelte dem Tode, so suchte er durch einen ausgelassenen Galgenhumor über die Qual dieser Stunden hinwegzutrommen.

„Was sollte geschehen? Es schwebte ein Wort in der Luft, und das brauchte nur gesprochen zu werden, so war alles ab. Aber eine Scham bannte ihn, dieses Wort zu sprechen. Welche Schmach: ein Franzose, der jetzt, wo das Vaterland aus allen Banden blüht, um seine Erstgeburt ringt, sich ein deutsches Brautchen freit...“

„Nein, jetzt nicht! — Unmöglich! Wieleicht niemals! Es war ein Wunsch und ein Traum wie ein anderer gewesen. Er wollte sich kurz losreißen und zu vergessenen Frieden. War dort drüben im Kriegesgetöse nicht Gelegenheit genug zur Beibehaltung?“

Aber das Lockreize ging dennoch nicht so leicht von Statten. Die Familie hatte sich nach dem Abendbrot, wie auch sonst üblich, in das kleine lauschige Erkerboudoir begeben, wo man in magisch matten Scheine der Kacheln ein halbes Stündchen zu verplaudern pflegte. Heute wollte das Gespräch in Fluch kommen — das schwebende Wort, das der Erlösung harzte, lag wie ein Alp auf ihnen allen. Wie auf eine Verabredung entfernten sich nach und nach die Glieder der Familie, zuerst Frau van Holteren, die ihre Stiefmutter mit fortzog; eine Verlobung ist eine unheimlich garte Sache und ein Stäubchen ist für sie verzeihen! — dann die beiden sensationstüchtigen Tanten: wie schauderte, daß bei der Vollendung jenes Ereignisses die Anwesenheit zweier Gegner wie der ihnen vollständig ausgegeschlossen ist! Am schwersten war die scharf aufmerksame Elisabeth vom „Schauplatz“ zu entfernen, und es bedurfte erst einer gewissen strengeren, allseitig gefürchteten Gewitterkammerpapa.

Vittor und Gertrud blieben allein zurück. Diese hatte sich in scharfer Regung von ihrem Tabouret erhoben. Vittor fügte sich mit einem offenkundigen, trotzigsten Behagen in die schwellenden Polster seines Sessels. Daß man sie beide so isolirt, das sieht ja wie ein Komplott aus! Er läßt sich aber nicht zwingen, durch Niemand!

„Wozu hast du mich doch so lebhaft gesprochen? — Der haben war plötzlich wie abgestirnt.“

„Wozu ist das Wetter denn anders da, als um die Verlegenheit solcher Pausen auszufüllen? Und der Regensturm toste und wüthete noch bestiger als am Nachmittag gegen die Fenster des Erkers.“

Ein schreckliches — ein fürchterliches — ein ganz entsetzliches Wetter. Darüber wurden sie also mit einigen Ausrufen einig. Und abermals eine Pause, die das störrische Ungewitter des Regens ausfüllte.

„Ein richtiges Wirtskammerwetter!“ begann er abermals.

„Die armen Soldaten!“ antwortete sie, fast tonlos zerstreut.

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

„Aber ich habe mich doch einmal so gemacht, mit Gefahr meines Lebens.“

„Um Ihr Leben dort draußen abermals in die Schanze zu schlagen.“

„Ah, das Leben! Als wenn das immer die Hauptsache wäre — wenn mir nun nicht viel daran läge, an diesem Leben?“

„Ich habe doch die Katastrophe von Sedan nicht verstanden, sind also nicht persönlich für Ihre Gefangenschaft verantwortlich.“

Für die Küche.

Gemüse Suppe. Diese wohl schmeckende Suppe bereitet man am besten nach folgender Anweisung. Junge Kohlrabi und kleine Karotten schneidet man in feine Stücke und kocht sie in kräftiger Fleischbrühe weich; etwas später schüttet man auch eine Anzahl junge, in schräge Stücker zerhackte Bohnen, zarte junge Erbsen und kleine Blumenthohrsträucher hinzu, siedet alles in der Bouillon genügend weich, legt es nebst gerösteten Semmel-Croutons in die Terrine und gießt noch die erforderliche Menge starker, klarer Fleischbrühe darüber. Auch in Salzwasser mit einem ordentlichen Stück Butter kann man die Gemüse abkochen, bevor man die Bouillon darüber anrichtet, was ökonomischer ist.

Al a la tartare. Man schneidet einige Zwiebeln in Scheiben, legt sie in eine Kasserolle, fügt Gewürz, ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Essig, Salz und gehackten Pfeffer hinzu und läßt es aufkochen. Dann gießt man einen halben Liter von zwei bis vier Pfund ab, schneidet ihn in fingerlange Stücke, kocht ihn in der oben angeführten Brühe gar und läßt ihn kalt werden. In einem Napf schlägt man drei Eigelb und vier Unzen Butter, bis sie genau verbunden sind. Die kalten Kalbfleisch trocken man gut ab, zieht sie durch die Butter, daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind, wälzt sie in gerösteter Semmel, legt sie auf einen Napf und bratet sie auf gelber Kohlenluft von allen Seiten zu schöner, brauner Farbe. Man richtet sie auf einer Schüssel an, garnirt sie mit Petersilie und gibt eine Sauce dazu.

Geräbete junge Hühner mit Leberfleisch. Man nimmt die vorgezeichneten jungen Hühner und theilt sie mitten durch, brät sie in Butter beinahe gar und legt sie nebeneinander in eine Backschüssel aus feuerfestem Porzellan, in dem man sie ohne weiteres zur Tafel bringen kann. In der Bratpfanne röhrt man einen Döbel Mehl gar, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons und etwas Weißwein dazu, so daß man eine dicke Sauce erhält, die man mit vier Eigelb abrührt. Hiermit überstreicht man die Hühner recht gleichmäßig, bestreut sie mit geriebenem Parmesanfleisch und bäckt sie im Bratenofen mit vorwiegend Oberhitze noch 15 Minuten. Man servirt sie in der Schüssel ohne Sauce und gibt Kartoffelbällchen und einen beliebigen Salat dazu.

Hammelfleisch Curry. Bratenreste werden in kleine Stücke geschnitten und mit reichlich Zwiebelwürfeln, Salz, Butter und Gewürzen durchgeschwitzt; bis sie durch und durch heiß sind, worauf man Mehl in Bouillon glatt quirlt und davon soviel an das erhitzte Fleisch gießt, daß man genügend Sauce erhält. Das Gericht wird nun in ein Wasserbad gestellt, in welchem es heiß werden muß, dann in tiefer Schüssel angerichtet und mit in Wasser ohne Gewürz gekochtem Reis umgeben.

Fleischbrühe mit Macaroni. Sieben Unzen Macaroni werden in halbfingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser abgekocht und auf einem Sieber ablaufen gelassen, worauf man sie mit etwas Butter, etwas Rahm und geriebenem Parmesanfleisch durchschwenkt. Nun kocht man mehrere Tomaten in Fleischbrühe mit etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer weich und freit sie durch ein Sieb. Gefochtes Suppenfleisch wird feingehackt, dann gibt man Eier, Weidemehl und Gewürz hinzu, nebst einigen Kräutern, so daß es eine pikante Farbe gibt. Eine Form wird ausgestrichen und lagenweise mit Macaroni, Tomaten und Sauce ausgelegt. Die ersten müssen aber die unterste und oberste Schicht bilden. Nun träufelt man Butter auf die Oberfläche, überpinselt sie mit gerührtem Ei, freut Weidemehl darüber und bäckt das Gericht 1/2 Stunde lang. Man kann eine Krautauce nebsther serviren.

Schleifische Rothe Ruben. (Wenig bekannt und vorzüglich.) Man reibt zwei kleinere rote rote Rüben, nachdem man sie geschält hatte, auf einem Reibeisen, ferner reibt man etwa zwei Schüsseln voll roten Meerrettich, fügt dem Reibsel Salz und Pfeffer, einen Theelöffel Provençeröl und einen Schöpfel Weinessig bei und servirt das schon roth aussehende, sehr angenehm schmeckende Gemüse in einer Glasschale mit Glaslöffel zu Braten, Rumpsteak, Coleletts.

Schaumgericht. In Milch, Eibrotter und Zucker eingeweichte Zwiebälde werden nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, ein gut gefochtes Apfelsmus darüber gestrichen, auch noch Belieben etwas Obstklee, der Schaum der Eier, mit etwas Zucker vermischt, darüber gethan und im Ofen gebacken.

Tapioca-Pudding. Ein halbes Pfund Tapioca, eine große Tasse Milch, zwei Schüsseln Zucker, etwas Eier, zwei Schöpfel Butter, etwas Citrone oder bittre Mandeln. Welche die Tapioca 15 Minuten in heißes Wasser (eine Tasse), bringe die Tapioca zum Kochen, rühre die Tapioca hinein und lasse sie unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen. Nimm es vom Feuer, bringe die anderen Bestandtheile und die geschlagenen Eier hinzu, lasse es nochmals aufkochen. Die Masse kommt in eine Puddingform und wird eine halbe Stunde gebacken. Man giebt Fruchtstücke dazu.

— Du bist jung, so lang du noch kindlich sein kannst, du bist alt, wenn du kindlich wirst.

(Kortfessung folgt.)