

„Aber glauben Sie wenigstens, daß er zurückkommen wird? Die Leute erschöpfen sich in Vermuthungen, eine garstige als die andre.“

„Die Leute... die Leute, die Leute, die Leute!“ Don Cicco rannnte ihm die Votale auf und ab, jede seiner Ausdrücke mit einem Lächeln von unendlicher bitterer Verächtlichkeit begleitend.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Schweig, Spötter! Sieh, diese Händchen wollen ertrinken, vor Scham über Deine Worte...“

„Das ist es ja eben, was ich mich fortwährend frage. Welchen Eigenthum kann er sein?“

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Schweig, Spötter! Sieh, diese Händchen wollen ertrinken, vor Scham über Deine Worte...“

„Das ist es ja eben, was ich mich fortwährend frage. Welchen Eigenthum kann er sein?“

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

12. Kapitel.

Das Gespenst des Hutes.

„Das ist sicher. Vordringlich kann ich nicht herausfinden. Gleich morgen habe ich ein Begräbniß in San Fedele, und dann ummüde ohne Hut simonieren, um mir da einen Sonnenhut zu holen bei der Hitze, die wir jetzt haben.“

„So kam es, daß Don Antonio's Geisteskraft nach und nach zur Ruhe kam und er sich daran gewöhnte, das Teufels Hut zu benutzen.“

„Der Seelenfriede, die Ruhe des Gemüthes sind mehr werth als alle Besitztümer, und besser ist es, hauptsächlich in Paradies einzugehen, als in die Hölle mit dem Teufels Hut auf dem Kopfe.“

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Das ist sicher. Vordringlich kann ich nicht herausfinden. Gleich morgen habe ich ein Begräbniß in San Fedele, und dann ummüde ohne Hut simonieren, um mir da einen Sonnenhut zu holen bei der Hitze, die wir jetzt haben.“

„So kam es, daß Don Antonio's Geisteskraft nach und nach zur Ruhe kam und er sich daran gewöhnte, das Teufels Hut zu benutzen.“

„Der Seelenfriede, die Ruhe des Gemüthes sind mehr werth als alle Besitztümer, und besser ist es, hauptsächlich in Paradies einzugehen, als in die Hölle mit dem Teufels Hut auf dem Kopfe.“

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Das ist sicher. Vordringlich kann ich nicht herausfinden. Gleich morgen habe ich ein Begräbniß in San Fedele, und dann ummüde ohne Hut simonieren, um mir da einen Sonnenhut zu holen bei der Hitze, die wir jetzt haben.“

„So kam es, daß Don Antonio's Geisteskraft nach und nach zur Ruhe kam und er sich daran gewöhnte, das Teufels Hut zu benutzen.“

„Der Seelenfriede, die Ruhe des Gemüthes sind mehr werth als alle Besitztümer, und besser ist es, hauptsächlich in Paradies einzugehen, als in die Hölle mit dem Teufels Hut auf dem Kopfe.“

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

„Wahrscheinlich das eines Christlichen!“ versetzte Martino tiefinnig.

„Nun, einem Offizier gehört er freilich nicht!“ lachte Don Antonio mit einem wohlgetaunten, kleinen, fetten Lachen, das die Kehle hinabgurgelnd, mit dem Klängen eines Glöckchens in einem Zwerchfell erklang.

„Gut, könnte ihn aber Salvatore nicht von einem Priester gekauft haben?“

„Womit hätte er ihn denn bezahlt?“

Für die Küche.

„Berlin. Pfanntuchen. 1 1/2 Unze Hefe wird in einem halben Pint Milch gelöst und mit ihr andern ein halben Pint geklärter Butter, einem Ei, fünf Eigelb, 1 1/2 Unze Zucker, etwas Salz und so viel Mehl, daß ein geschmeidiger Teig entsteht, verührt.“

„Kleine Pflaumen. Ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 2 Eigelb, eine halbe Unze Zucker werden zu festem Teig verarbeitet, aus dem man kleine Kugeln formt und in großen Zuder bräut; man legt sie dann auf ein Butter gestrichenes Blech und backt sie in mäßig heißem Ofen.“

„Gänseleberbrot. Die gewässerte Gänseleber wird mit einem halben Pfund frischem Schmeinfett gewiegt und durch ein Sieb geschrien. In 1/2 Unze Butter schmilzt man 1 1/2 Unze Zucker, gewiecht und ausgebrühtes Brot nebst einigen geriebenen Schmalzen, bis sich die Masse vom Topfe löst, reibt sie nach dem Abkühlen mit 3 Eigelb, 1 1/2 Unze zerriebenem Parmesankäse, Salz, Pfeffer und der gewässerten Gänseleber, und giebt den Geleischmassen darunter. Man füllt das Sieb mit einer vorgekneteten Form und focht es 1 1/2 Stunden. Man kann das Gänseleberbrot warm mit einer braunen Fleischsauc oder kalt mit gewiegtter Fleischsauc reichen. Verfeinert kann man es noch, wenn man die Käse fähnen löst und statt dessen geriebene Trüffel nimmt.“

„Schnitz-Punsch. (Kalt zu serviren.) Es werden 2 Pfund Zucker in einem Quart Wasser zur kleinen Perle gelocht. Dieser Zuckersyrup wird über die feinsten abgeseihten Schale von zwei Orangen gethan und diese damit etwa eine Stunde ausgießen gelassen. Darauf man den Syrup von drei bis vier Citronen hinzusetzt und alles durchsiebt. In einen Gefäß gießt man die Punsch auf Eis gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Serviren thut man sechs frische Citronen mit einer Schneureihe durchgehauen, worauf man rasch acht Epiphgläsern feinsten Rum und ebensoviele Maraschino hineinschüttet; und den Punsch sofort in Champagnegläsern anrichtet.“

„Kartoffelsalat. Ganz schön gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und die möglichsten Wurzeln mit nachgeschneideter Sauc reichlich bemengt; Man rührt auch Del, Essig, Milz, Pfeffer, Salz und feingehackte Zwiebeln. Das Vermengung geht auf folgende Weise sehr zu: Man giebt die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauc darüber hin, legt eine feinstgeschnittene Schüssel darauf, fesse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwingen den Salat darin; dann gebe man die übrige Sauc dazu und schwingen weiter; die Kartoffeln sind fertig geordnet.“

„Edeleider. 1 Pfund ungeschälte, rein gereinigte Mandeln werden mit 1/2 Pfund feinstem Zucker, 1/2 Pfund von 3 Eiern, dem Saft von 2 Citronen und der feinsten gewiegtten Schale von 1 Citronen vermischt, in kleinen Portionen mit etwas Zucker ausgegossen und mit einer Halbportion ausgegossen und nach dem Ofen kommen, wenn sie mit folgendem Eis bestrichen der Saft von 1 Citronen wird mit so viel feinstem Zucker angestreut, daß das Eis noch flüssig genug ist und mit einem Pfeffer auf die Bröckchen gestrichen werden kann. Sie werden in der Mitte des Herdes oder in ganz abgekühltem Ofen geordnet.“

„Gans mit Maronen. Süddeutsches Gericht.) Man kocht etwa 10 Maronen, darfst sie eine Weile in Butter, wagt sie darauf mit 1/2 Pfund Schmalz, einem halben Pfund Schmalz, einem halben Pfund Butter und etwas Pfeffer fein, dampft die Füllung 15 Minuten in Bouillon, wagt sie mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuz und füllt hiermit die Gans, die man alsdann wie gewöhnlich brät. Die Sauc wird auf entfettelt und mit wenig Bouillon aufgekocht. — Wenn man die gefüllten Maronen auch braten will, so füllt man sie mit Butter, Salz und Fleischbrühe halb reich und füllt sie darauf in die Bauchhöhle der Gans.“

(Fortsetzung folgt.)