

Arme Thea!

Berliner Roman von Adolph Straß.

(8. Fortsetzung.)

Nicht ohne Mühe entfernte er ihn aus dem Kreise der Gastmaiter, deren einer, wahrcheinlich um einen 'großen Schlag' zu feiern, die ganze Gesellschaft mit allerhand amerikanischen Grenzzeug frei ließ, und führte ihn durch das Lokal.

Unterwegs theilte er ihm das Ereignis mit. Der alte Herr schien ganz fassungslos, als sie in's Freie zu Thea traten. Er sprach kein Wort, seine Augen waren feucht, die Wangen bunt gelbgrün.

Georg und Thea trachten einen betrübten Blick. Kein Zweifel: Herr von Hoffädler hatte schon wieder fast geglaubt! ... Haben Sie's ihm denn auch oberflächlich gegeben, Tante? fragte er dumpf nach einer Weile.

„Nein nicht!“, antwortete sie. „Sich nicht!“, antwortete sie. „Sich nicht!“, antwortete sie. „Sich nicht!“, antwortete sie. „Sich nicht!“, antwortete sie.

Georg ging nachher. Inzwischen sah er einander stumm an. „Wie wird das nun werden?“, lasen sie aus ihren Blicken. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea.

„Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea.

„Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea.

„Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea.

„Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea. „Wie beide sind jung und stark!“, sagte Thea.

Hoffädler, der Jüngere ... Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

Jetzt haltete er auf dem Pfur und schloß. Die Thüre öffnete sich. Sie starrten darauf, als sollte ein Gespenst in ihr erscheinen.

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

„Aber das eilt doch nicht so, Papa! Du wirst doch nicht jetzt gerade im die Mittagsgänge und nach der Aufregung die Treppen hinauf- und heruntersteigen, um mir ein Untertommen zu fuchen?“

Für die Küche.

Tomaten-Salat. Recht schöne, reife Tomaten wäscht und trocknet man gut ab, schneidet sie in dünne Scheiben, nimmt die Samenformer heraus und legt die Scheiben auf eine feine Schüssel, welche man vorher mit etwas Essig befeuchtet, freut reichlich Salz darüber, welches man mit zwei Pfüren feinen, weichen Pfeffer mischt, trüffel auf jede Tomatenscheibe 5-6 Tropfen seines Olivens, fügt noch etwas Essig hinzu, schwenkt Alles gut durch und stellt den Salat 1-2 Stunden zur Seite.

Obstsalat. Von Weibern gebrauchter Dünner löst man das Fleisch, entfernt die Haut, wiegt es mit einigen Würfeln warmer, weißer Krastkaffee, einem Pfüll getriebenen Parmesan, zwei Eigelb, Salz Pfeffer und 150 Gran gelassener Butter mischt. Zuletzt gibt man den feinsten Schnee der beiden Eiwel unter die Masse, füllt sie in ausgepöfelte, kleine Kästchen und bäckt sie etwa 20 Minuten bei gelinder Hitze. Diese kleinen Soufflées müssen sofort angerichtet werden.

Als hiesige a la Conti. Mehrere schöne kaltsimliche Blandirrt und hütel man, spick sie gütlich, legt sie nebeneinander in einer Kasserolle, gerührt einige Butterstücken darüber und giesst bis zur Hälfte Bouillon darüber, daß die kaltsimliche bedekt sind. Man stellt sie 15 Minuten in einem glänzenden Weine. Junge Erbsen kocht man in Salzwasser, mengt sie mit Butter, wenig Salz und Zucker, richtet sie erhaben in der Mitte einer Schüssel an und legt die kaltsimliche transförmig herum.

Die kaltsimliche englischer Braten. Man nimmt dazu vom Schwanfleisch. Man wäscht das fleisch, reibt es mit Salz ein, wickelt es fest zusammen und bindet es mit einem starken Bindfaden. Das fleisch wird dann in einen genau passenden Ziegel aufwärts gestellt, zwei Finger hoch Halbbrot daran gegeben und fest zugedeckt, auch mit das fleisch zugedeckt werden, bis es vollständig weich gebraten ist; das fleisch wird mit der eigenen Sauce rüfz gegeben.

Prinzessin Suppe. Drei schöne kaltsimliche werden blankirt, gehäutet und in leidet Brühe weich gekocht, worauf man zwei davon wiegt und durch ein Sieb streicht, während die dritte in Scheiben schneidet. In enfeiteter kaltsimlichbouillon werden 3½ Unzen geröstet, geriebenes Weizbrod zerhackt, dann fügt man die fünf harten durchgeschridenen Eigelb verührte kaltsimliche hinzu und schlägt die Suppe damit in fo chend heißem Zustande. Kleine Blumen-kohlstrüben hat man für sich in Salzwasser gekocht, sie werden nebst den kaltsimlichebeiben in die fertige Suppe getan, die zuletzt mit etwas Cayenne gewürzt und mit einem Glas Madeira abgezogen wird.

Fische royal. Zwei Pfund Juchstich man mit einem Pint Wasser zu dem Syrup, gibt 4 Löffel Zitronensaft und 30 Gran Wannelein hinein, läßt dies einige Zeit stehen und schüttet nun zwölf reif Pfefferkörner, eine nach der andern. Jede geschälte Pfefferkörner wird sofort in den heißen Zuckerjast gelegt und zwei Minuten darin gebraten, dann mit einem Glasweineffig herausgehoben, in eine Schüssel gelegt und eine neue Frucht im Zuckerjast eckht. Wenn alle Pfefferkörner fertig sind, kocht man den Saft ein, nimmt die Wanlein heraus und gießt ihn über die Pfefferkörner, die drei bis vier Stunden in Essig stehen müssen, bevor sie (unübertrefflich) alsdann im Geschmack serviert werden.

Bohnensalat. Man nimmt grüne, reife Bohnen, wäscht sie, kocht sie ab, schneidet, pflückt und gibt sie in Salzwasser weich. Nun schüttet man die Bohnen auf einen Seiber zum Ablassen und macht diese Salat noch warm, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig an. Wie die Bohnen in Salz und Essig stehen, füllt man ein Gemisch aus reichlich Weißwein und einem Teil Mehl ein, um die Bohnen zu binden, und kocht es ein wenig auf.

Das waren nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.

Das war nicht mehr die rüthlich gedundenen Jüde des sozialen Industriekritikers, die sich bei irgend dem Reich der Rissen abrideneten. Der Tod hatte seine harte Majestä über sie gebracht. Ein Gevemann lag da - das Heuge, vornehm geschüttelte Fleisch nach oben gewendet, einen herben Duft im blischen, von den grauen Barthaarstrahlen beschatelten Mund, die Hände gottgegeben über die Brust gestaltet.