

Todtgeschwiegen.

Roman von E. Saldheim.

(2. Fortsetzung.)

Dann fiel ihm ein, daß er heute beim Justizrat ein anderes Gesicht gesehen, aber wo war ihm dieses hier begegnet?

Er hielt im Schreiben inne. Ein gewisses Etwas — eine ganz flüchtige Wahrnehmung ließ ihn den Worten des „Rechtenschen“ schärfer ansehen. — Er hatte unwillkürlich sich soeben gefragt: Wie kommt der zu einem Schreiber mit dieser Physiognomie. Den Gedanken hatte er noch nicht einmal ausgebadet, da traf sein Blick des jungen Mannes Augen.

„Sie sehen Jemand mehrwörtig ähnlich, — finde nur nicht gleich, wem,“ sagte er nachsinnend.

„Der Herr Graf meinen gewiß meinen ältesten Bruder, er ist Mitglied im „Foyerclub“, erwiderte der Schreiber bescheiden.

„Ah, wahrhaftig! Das war's, der Ruprecht!“ Diefelbe fabe, nachträglich die Physiognomie und derselbe salubere Gesichtsausdruck. — „D, den Ruprecht, kannte er schon als einen höchst brauchbaren, nützlichen Menschen. Der hat für einen Thaler viel Verdiente sich für allerlei Gefälligkeiten unangenehme Trinkgelber!“

„Wie viel verdienen denn Sie bei Ihrem Herrn?“ fragte er ganz in diesem Gedanken und immer das Gesicht vor sich ohne irgend eine bestimmte Ansicht nehmend.

„Spannig's Thaler monatlich, ich war aber nur kurze Zeit bei dem Herrn Justizrat im Dienst, jetzt komme ich auf's Bureau bei dem Herrn Buchner in der Lorenzstraße, da verdienen ich mehr,“ war die Antwort, leise und bescheiden gegeben.

„Buchner? Der Agent? Meinen Sie denn?“ fragte Graf Ruscov aufhorchend. „Er gilt für sehr tüchtig.“

Papier! Und Ruscov legte hastig das mit einigen Worten beschriebene Blatt unter das Büchlein seiner Mappe. Nun sagen Sie mit den Namen der Unübersicht.“

„Ein Blick flog über des Schreibers Gesicht: — in seiner Erregung merkte der Andere es gar nicht und sprach weiter: „haben Sie den Namen getroffen, den ich da aufschrieb, so bekommen Sie diese zweihundert Thaler; ist es ein anderer — so erhalten Sie nur hundert.“

„Legen Sie noch zweihundert zu, Herr Graf, es geriet Sie nicht!“ leuchtete der Schreiber.

„Zum Zufall mit Ihrem Schreibern! Ich treibe wührend Ruscov. Auf einmal kam ihm ein neuer Gedanke. „Gut! Warten Sie! Ich gebe Ihnen hundert. Aber ich will Sicherheit. Schreiben Sie, was ich bitte.“

„Schreiben? Nein! Das thue ich nicht. Was schreibt, das bleibt. So lang sind der Herr Graf doch auch — haben doch die Erfahrung.“

„Wollen Sie schreiben und die hundert Thaler haark verdienen, oder nicht? Nein? Dann hinaus mit Ihnen — fort —!“

„Und außer ihm — ganz entschlossen, wirklich diese Scene zu enden, — mehr fernhalten zu wollen, sagte der Graf den Schreiber und drehte ihn nach der Thür.“

„Ah, will — ich will!“ ächzte dieser. „Nun, dann schreiben Sie! Frau Baronin Wallburg hat in ihrem Testament zur Universalerbin eingesetzt.“

„Sie wissen es ja schon, Herr Graf! Sie reden ja immer von der Unübersicht! Und das ist ja die Baroness von Feldbirch! Mein Sie die? Frage ich die Unübersicht?“ unterbrach sich der Schreiber, denn der kalte Schweiß von der Stirn rann.

denstündliche Komplimente über ihre Frische und Schönheit eintrug.

Später, als er auf der Unübersicht war, sprach sie: „er erste ihr sehr zusammenfassend, so bald er mündig war und es in die Hände bekam und erde dann abermals das seines Vaters, den er nie gesehen.“

Man gab ihm eine Stelle bei einer Volksschule und er lebte wie er konnte. Für den hiesigen Aufbruch in die Provinz erließ ihm der glückliche Empfehlung, die er mitgebracht, und wußte schnell sich in angenehme Verhältnisse zu versetzen.

„Eine reiche — sehr reiche Heirat schmehte ihm schon lange als erwünschtes Ziel vor — aber daß diese Millionäre nicht gleich sich vorband, war ihm fast lieb. — die goldene Jungfrauenfreiheit über Alles!“

„Nun — wenn die alte Wallburg starb — wenn sie die Wallburg'schen für ganzes sehr großes Vermögen hinterließ? Wollte man ihre Witwe und ihr Verbleiben? — dann bot sich eine feste allseitige Chance.“

„Über — wie sich herauswickeln aus dieser unheilvollen Angelegenheit, daß der Geheimen Staatsrath Graf Ruscov sein Vater sei?“

„Hatte er selbst diese Geschichte erfunden? Nein! Man fraute ihn eines Tages — er sagte schnell: Ja! das; — hatte er sich zu Neugierigen erwiderte er sich darüber verhalten lassen?“

„Sein Gewissen und sein in diesem Falle unangenehm genaues Gedächtnis sagte ihm: Ja, ja — allemal wo es nützlich ist.“

„Falsch! — Doch über ein bißchen Erinnerung war ich am Ende hinwegzukommen.“

empor; sein Pferd machte erschrocken einen mächtigen Satz zur Seite; — er hatte zu thun, daß er es wieder beruhigte, und dann schloß es darin wie auf Winkesflügel.

„In jener Entfernung war ihm ritt eine Dame, von einem Reittisch begleitet; — er hatte sie sofort erkannt; langsam, wie in Nachdenken verfallen, ließ sie ihr Pferd gehen. Er nahm das Sandwieg, und sie unternahm zu erreichen, jubelnd, glücklich hofte er sie ein und hörte, wie der Reittisch ihr sagte:

„Ich glaube, Gnädige, da ist der Herr Baron von Klarenberg.“

„Wie sie ihn dann mit glühendem Erdröthen und scheuem Lächeln empfing!“

„Gimmel! Alle Götter! Das war kein Irrthum, keine Eitelkeit, — sie freute sich seines Kommens! Wie ihre großen, tiefen Augen leuchteten!“

„Darf ich Sie begleiten, Baroness? Wollen wir einen ordentlichen Galopp machen? Wetzellen? Wie? Gut, — jene Waldbede dort das Ziel!“ jubelte er, und ihre Zwischenreden hatten den gleichen frohen Klang, — ihre Zustimmung war ebenso freudig. — Er erzählte, der Papa habe wie jeden Tag mit ihr reiten wollen, dann aber, da sie schon zu Pferde sei, zu große Lust hatte, hinaus in's Freie, Abhaltung bekommen. Und nun gaben sie ihren Pferden die Zügel.

„Athemlos kam sie als die Erste an der Waldbede an, — er einen Schritt hinter ihr.“

„Sie haben Ihr Pferd verhalten! Sie schonten nicht!“ warf sie ihm vor. „Er versicherte sie vom Gegenüber mit ernster Miene, — und in Wahrheit, es hatte ihm ein solches Vergnügen gemacht, sie im Sattel zu sehen, daß er gar nicht daran dachte, sie zu überholen; — ihre graziose Gestalt, ihr von Luft und Bewegung getriebener zarter Teint und diese strahlende Miene waren unbeschreiblich schön in seinen Augen.“

„Nach ein halbes Stündchen in den Wald!“ bat er.

als Klaffe brachten, war ihre eigene Sache.

„Die Seligkeit dieser Stunde vergesse ich nie!“ sagte Klarenberg, als sie endlich darauf bestand, daß sie nun nach Hause müßten.

„Ich auch nicht, Du Lieber! Aber Gott sei Dank, es wird nur die erste von vielen sein!“ lachte sie fröhlich und küßte ihn vom Sattel herab noch einmal.

„Und dann hatte sie eine Idee eine so wunderhübsche Idee! Uebermorgen war Papa's Geburtstag, sie baute ihm einen Schwiegerjohn auf!“

„Das gab ein reizendes originelles Fest! Und wenn die Gratulationen kamen, dann wurden sie alle überrascht! Reiner, — keine Seele sollte es bis dahin wissen! Sie arrangirte Alles allein! Eine hübsche Blumendekoration, — ein großer, goldener Rahmen — und da hinein sie Beide! — das mußte hübsch werden! so allerlieb! Und wenn tante Hetta herein reiten wollte, — an seinem Geburtsstagesfesten ließ sich Papa nicht mädeln!“

„Voller Jubel und Seligkeit malte sie sich ihr Projekt immer dunter und hübscher aus; — sie plante schon ein kleines Tanzfest — ein improvisirtes — für den Abend — und dann letzten sie Beide nur miteinander und —“

„Ulrich! — es ist der hübscheste Name, den ich kenne! — Ulrich, wenn Deine Mama nur zufrieden mit mir ist? Könnte sie nicht dabei sein? Ich ziehe dann mein bestes Kleid an, — weißt Du, das cremefarbene mit Spitzen, — Du darfst ja, es leibste mich so gut.“

„Du bist immer blumenschön, Willy!“

„Ach was, das ist so eine verlebte Ansicht! Ich mache mich für Deine Mama so bescheiden wie möglich, Ulrich, ganz einfach, aber hübsch, und dann hübsch Du mich zu ihr und ich bitte sie, — ich will sie recht bitten, sie soll nicht böse sein, daß ich Dich ihr wegnehme, — aber ich hätte Dich eben zu lieb, — zu lieb!“

Schnel nach Willy über ihn — ließ ihm keine Ruhe und ließ ihn hinaus, die Zeit bis zur Dämmerung hinzubringen, so gut es gehen wollte, denn dann erst konnte er mit Sicherheit hoffen, bei den Feldbirch'schen Damen empfangen zu werden.

„Er freute sich den Feiern, die ihm mit ihrer warmen Freundschaft sehr wohl thaten. Der Major hatte gehört, die Baronin Wallburg einge mit dem Tode; — wenn das sich bestätigte, so wurde aus Willy's Geburtsstagesfeier sicher nichts.“

„Nach Tisch kam der blonde, ewig vergnügte Ludwig Klarenberg zufällig aus seiner kleinen, nicht fernem Garnison herein und traf Ulrich mit den alten Freunden zusammen, konnte über die Angelegenisse in dem trüblichen Stübchen und zeigte sich im Uebrigen so voll Will und guter Laune, daß es schmer war, ihm zu glauben, es könne nur der Galgenraum heraus.“

„Er hatte eine Einladung zum Stehensmahl bei einem Freunde und brach bald auf; — des Bruders Frage, ob es ihm nicht möglich sei, zu bleiben, verneinte er.“

„Nun — selbstverständlich — der Dienst vor Allem! Er fuhr mit dem Mitternachtszuge wieder heim.“

„So ging der Nachmittag langsam hin — endlich konnte Klarenberg seinen Besuch machen.“

„Über o wohl! Alle drei Damen am Beit der tranten Baronin, welche nicht gerührt hatte, als bis man Baroness Willy auch holte.“

„Der General — ganz hingekommen von Gefächeln und der Krankheit der alten Verwandten, auf deren Beziehungen zur Familie niemals sonderlich gerechnet war, erzählte Klarenberg, da er ihm auf der Treppe begegnete, unbefangen, daß sie immer eine Person voller Launen und Schrecken gewesen, daß aber in den letzten Jahren ihr ganzes Liebesgefühl sich selbstamer Weise auf Willy gerichtet habe.“

„Selbstam? Klarenberg fand das durchaus nicht seltsam! Im Gegentheil!“

Für die Küche.

Friars Chicken (Englische Staftpuppe). Man legt 4 Pfund Kalbsfleisch mit 2 1/2 Quart Wasser auf, gibt zwei junge Hühner dazu, bringt die Brühe zum Kochen, schäumt sie ab und gibt zwei Madrillen, zwei Polstrati, eine Zwiebel und einen Knoblauch verschiedener Stücker darüber. Wenn die Hühner weich sind, nimmt man sie heraus, löst die übrige Suppe noch eine Stunde weiter und gießt sie durch. Sechs Eigelb bequillt man dann mit einem Quart süßer Sahne, legt die Suppe damit und rührt sie über den zerlegten, von der Haut befreiten Hühnern an. Nach Belieben gibt man etwas gehackte Petersilie in die Suppe.

Salade de Jase (für 10 Personen). Ein Pfund rohes Rindfleisch, ebenfalls geschmeint, und Kalbsfleisch werden feingehackelt, durch eine Hadmaschine gerieben und mit zwei gewogenen Schalotten, sechs gut gewaschenen Scharbeln, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einem Schöffel Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, sowie zwei in Wasser gelöschten, ausgebrühten Weißbrotskrumen drei ganzen Eiern sorgfältig untereinander gemengt, worauf man aus der Masse einen länglichen Braten, ähnlich einem Hinderleif, formt. Vorzüglich mit Speckfett gepulvert, geht man ihn mit Butter in einem mäßig heißen Ofen und bratet ihn eine Stunde. Zum Bestreuen man ihn mit getriebener Semmel, überfüllt ihn mit einem Theelöffel feines Ertrakt, hat in nemigem Wasser aufgelöst wurde, spült die Sauce gut von der Panne und vermischt sie mit saurer Sahne, in der eine Messerspitze Kartoffelmehl vermischt wurde.

Vorschrieb. An 1 1/2 Pfund Butter werden eine Orange und eine Citrone abgerieben, der Fuder dann in eine Schüssel gelegt, eine Flasche Rosmarin, zwei Flaschen Weiswein togen gemacht und daran geschüttelt. Dann brüht man guten starken Thee an (1 1/2 Quart) und gießt das auch darauf. Dann kommen ein halbes Pfund Butter und ein halbes Pfund Rum, ein Schöffel Stärke und ein Minimum Vanille dazu. Der Wurm schmeckt gleich gut, ob kalt oder warm genossen.

Kalbsjusfala. Vier bis fünf Kalbsfüße werden in Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz weichgekocht, ausgebeint und das Fleisch in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten. Nun mengt man das Geschnittene mit gutem Öl, Essig, feingehackten Schalotten, Pfeffer und Salz. Auch etwas Senf paßt vorzüglich dazu, und gibt eine gute Abendstuppe mit neuen Kartoffeln.

Gänseleinsuppe. Das Gänsefleisch wird in der Fleischbrühe gelöst, bis es weich ist; sobald man ein Stück Butter mit einigen in Scheiben geschnittenen Champignons und fein gewiegter Petersilie gedämpft, mit 2 Kochlöffel voll Mehl bestaubt, und noch ein wenig gebührt, gießt träge Brühe darauf und läßt es langsam tochen; das Gänsefleisch wird sobald in Stücke geschnitten, etwas fein geschnittene Mastkoblitz dazugehen und ein wenig aufgelöst; das Ganze wird über gehobte Brotstücken angeordnet und die gebackenen Leberstücken dazu gegeben.

Gamergout. Man schneidet zu diesem Zweck das Fleisch in sehr feine Scheiben, die man bis zum Gebrauch beiseite stellt, bündelt zwei in Streifen zerlegte Zwiebeln in Butter weich, obne daß sie sich brümen, läßt einen Löffel Mehl darin gelb schwinen, gießt ein halbes Quart träge Brühe hinzu, einen Theil der vorhandenen Bratenauce, ein Glas Rosmarin, einen Schöffel Essig hinzu, verkokt Alles zu einer feimigen Sauce, entfettet sie, schlägt sie durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, läßt sie noch ein wenig einkochen und gießt das Fleisch hinzu, das aber nur heiß werden, nicht tochen darf. Man gießt das Ragout, mit Gemmel - Crotons garnirt, mit einem Reistband oder einem Kartoffel - Würze auf die Tafel.

Rongeserlos. Hierzu nehme man ein halbes Pfund feingehacktes Rindfleisch und ein halbes Pfund Schweinefleisch, diesem füge man zwei Eier bei, ferner etwas Semmel, vorher in Wasser aufgelöst, etwas gestoßenen Pfeffer, englisches Gewürz und Mastkoblitz. Diese Masse wird gehörig gerührt und dann gelassen. Von diesem Trige werden nicht allzu große Klöße geformt und in Schuppen gar gekocht, in die man in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst etwas gelbem Gewürz legt. Sind die Klöße gar, werden sie herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und zugedeckt. Dann lege man in die zurückbleibende Sauce einige Citronenscheiben, füge noch etwas Citronensaft und einen Theelöffel Zucker bei. Wenn diese Sauce durchgekocht ist, füge man sie durch ein Sieb, rühre dieselbe mit zwei Eigelb ab und gieße sie über die Klöße; die Schüssel wird zuletzt mit Citronenscheiben garnirt.

Ulrich'schen Thee zu erhalten, thut man gut, vorher eine Probe zu machen. Wenn man auf eine Messerspitze voll Thee etwas kaltes Wasser gießt, wird dieses durch einen Thee nach harter Färbung sein. Ein noch festeres Kennzeichen zeigt sich beim Kochen des Thees. Schier Thee wird beim Abkühlen trüb und milchartig, der gefälschte Thee bleibt durchsichtig.

Speckkuchen. Man schneidet eine Portion Speck in zierliche Würfel und vermengt dieselben mit Salz und Kümmel. Nun hat man unterdessen ein Blech mit Weißbroteig belegt und mit eingeweichten Eiern beschitten, darauf legt man die Speckwürfel, läßt noch etwas nach und backt das Ragout in diesem Ofen.

Fortsetzung folgt.

— Höchst E. B. u. d. e. r. u. g. C. I. u. b. i. u. s. S. i. e. l. e. i. t. — Gnädiges Fräulein bid aber rein zum — Salaman bereiten!