

# Todtgeschwiegen.

Roman von E. Gaidheiter.

(9. Fortsetzung.)

Und dazu kam nun noch, daß wie ein unheimliches Gespenst vor Jedem von ihnen der Gedanke aufstauete: Ulrich muß todt sein, sonst wäre es ja undenkbar, daß er unsere Rufe nicht hörte, unseren Nachforschungen entgegenkäme!

Ludwig, der Kräftige und Besonnene, wurde ganz nervös von diesem steten Suchen und Nachfragen, aber er schied von seiner beinahe zur Gewißheit werdenden Sorge. — Auch Willa schied und hatte immer ein hoffnungsvolles, ermutigendes Wort für die Freundein — und diese selbst thaten sich übermenschlichen Zwang an, ihre martelnde Angst nicht laut werden zu lassen.

Dieser verschollene Majoratsherr mit seinem fürchtbaren, autoritären Anglitz war nach und nach ein Gegenstand des allgemeinen öffentlichen Interesses geworden; — wußte man auch nicht Alles, so traf man doch so ziemlich das Rechte in den Erzählungen, die über ihn von Mund zu Mund gingen, und wenn die Erzählungen nicht von all diesem Gerücht erführen, so war es, weil die Menschen solchen Schicksal gegenüber doch zärtlicher sind, als wenn es im Allgemeinen ankommt.

Wie ein goldener Sonnenstrahl fiel in die biederde Stimmung hinein die Verlobung Ottos von Fiedern mit der reizenden Gräfin des Fürstentums.

Das schlanke, aufbraunende Mädchen, wie man Klären Weiß in ihrem Bekleidungsstücke nannte, war in seiner entzückenden Frische und Fröhlichkeit so anmuthig und das warme Herz empfand dabei doch so tief und innig, daß man Otto Recht geben mußte, wenn er mit liebenden Augen sagte: „Man muß sie lieben, man mag sie nicht übersehen.“

Er war ein viel beneideter Glücklicher, denn das anmuthige Klären galt in dem Kreise der jungen heirathslustigen Herren für das begehrtetste Mädchen der ganzen Gegend; aber wenn ihm sein Herzgenosse nicht abtrahend hell aus den Augen leuchtete, so war er doch fast ängstlich, als Willa zu vernehmen, der er damit noch zu thun fürchtete.

Aber ihr diebstühler Blick! Sie errieth ihn auf den ersten Blick, und es war das erste frohe Zeichen, welches er seit Wochen auf ihrem Antlitz sah, als sie ihm sagte:

„Kommen Sie mit mir, ich habe Klären, die ich mir für ein halbes Jahr leihen möchte, und wie gut thut es, sich zu freuen, Otto, wenn nicht ein eigenes, so an unserm Freunde Glück!“

So führte er denn Klären zu ihr und Willa verlag für Stunden den Druck, unter dem sie litt, bei dem Anblick dieser ungetriebenen bräutlichen Seligkeit.

Selbst Frau von Klären wurde erheitert durch die Frische, an Willa und Scherz über die Klären des achtzehnjährigen Mädchens und nur einmal, als sie Willa neben Klären sah, seufzte sie tief.

„Aber Willa ist tausend Mal schöner als dies hübsche, ladende Kind,“ flammte Ludwig immer gegen sie auf, als sie ihm antwortete, wie verächtlich und abgemagert diese aussehende und dieser schwarze Strepp sie noch blässer machte, als sie ohnehin sei.

„Willa's Augen, — diese Wunden voll Liebe, Herz und Gedanken sind schöner, als ich sie jemals sah, und wenn ich ein Mädchen wüßte, das so meinwollend in der treuen, unerschütterlichen Liebe zu mir verblüht wäre, Mutter, ich würde durch den Schalter, der den Nummer über ihren Liebeszettel genossen, ich würde sie so schön, wie sie je gewesen! Und das wird Ulrich auch thun! Für nicht ist Willa das Ideal eines Weibes, und ich habe wahrhaftig noch nie daran gedacht, ob sie schön oder nicht schön sei.“

Und jetzt fragte er sich darum und ärgerte sich, daß die Mutter Willa's freilich schlüssig, aber so feines und zartes Antlitz, dem man sofort das zarte innere Leben ansah, dem hübschen, rosigem Antlitz Klären's nachstellen konnte.

Aber dieser Austausch hatte doch zur Folge, daß Ludwig herausfand, Willa war in der That bloß und zart und bedurfte einer sorgfältigen Pflege.

Hoffnung und Enttäuschung ist das Verderblichste von der Welt für beide Damen!“ hatte der alte Justizrat gesagt, und Ludwig gab ihm vollkommen Recht.

„Erlaubte ich mir unentbehrliche Zofe mitzunehmen, und nachdem man Haus und Hof unter gute Aufsicht gestellt, war Alles für eine längere Abwesenheit geordnet.“

Tante Kettas Leben spann sich inzwischen wieder in einer Gleichförmigkeit ab, welche etwas Lähmendes für ihren Geist hatte. Selbst die gewöhnlichen Kämpfe brachten ihr keine Erfrischung mehr, sondern machten sie nervös.

„Nun natürlich! Glauben Sie denn, liebe Fiedern, daß Sie allein den Vorzug ewiger Jugend hätten?“ war die Antwort der Priorin, der sie eines Tages fragte, daß sie sich herabgestimmt und melancholisch fühlte.

„Man muß sich aufreizen! Ich werde nicht ein, warum ich nicht auch reise wie Willa!“ dachte sie und adt Tage später war sie in Wiesbaden, hatte in einem der ersten Hotels sich eingemietet, sich ein paar hübsche Toiletten gekauft und mischte sich zwischen die etwas buntschichtige, aber vornehme Namen und Titel tragende Gesellschaft.

„Es ging auch vorzüglich! Lieber Erwarten gut. Ein alter Kamerad des verstorbenen Generals hatte ihren Namen gelesen, stellte sich ihr vor und war entzückt von der amüsansten Schärfe und liebenswürdigen Gutmüthigkeit, welche seine neue Bekannte, wenn sie, wie jetzt, wollte, entfallen konnte.“

Mit einem solchen Cavalier neben sich wurde das ganz glückliche alte Fräulein bald mit den häßlichen Bewohnern des Hotels bekannt und die Wirthin nicht getraut, sich Klären's sein müssen, um sich in der schnell gewonnenen Stellung nicht zu verlieren.

„Von höchstem Interesse aber war ihr die Bekanntschaft einer später als sie ankommenden Gräfin Kusow aus Petersburg.“

Sie hatte Anna Feodorowna nie gesehen, aber sie erkannte sie nach der Beschreibung sofort und fand bald eine gewisse Selbsterkenntnis, sich die Wirthin zu verpflichten, welcher es eine Wohlthat schien, sich gemüthlicher unter die Fittige einer so weltgewandten, sicher aufstrebenden, alten Dame zu stellen.

„Sehr bald waren die Weiden ein Herz und eine Seele. Fräulein Ketta that sich nicht getäuelt; — ihr Schilling war Kusow's Gattin, und was sie in vielen vertrauten Stunden aus der Anna Feodorowna's Munde erfuhr, das zeugte freilich von der gemüthlichen Gröndlichkeit der in ihrer Gattin getaueten Frau; aber es gab Ketta doch auch die, wenn auch noch so ungenug aufgenommene Uebersetzung, daß sie sich wirklich gründlich in ihrem Lieblingsfache getäuelt.“

„Wo er ist? Wie wohl es geht? Seit man ihn aus allen Clubs gefahren, ist es eben unmöglich in der Gesellschaft. Das Vermögen, welches der Geheimne Staatsrath ihm und mir hinterließ, ist Gott sei Dank zum größten Theil für mich festgelegt, den Rest wird er vertheilen, ich kenne ihn, und da er seinen Namen an den Pranger gebracht hat, wird er wohl unter einem fremden Namen; wer weiß, er geht am Ende noch zum Nihilismus über,“ sagte sie spöttisch und ohne jede Bewegung und langte am Abend dieses Tages auf einem Walle.

„Alles in Allem that dies Leben Fräulein Ketta wirklich gut. Ihre Lebensgefährtin haben sich, ihre Nerven spannten sich von Neuem; es gefiel ihr, mit abentheuerlichen Erzählungen in Verbindung zu kommen, die Monotonie des Stillsitzen war es, welche sie alt machte.“

Aus den blauen Wellen des mittelländischen Meeres ragt eine kleine Insel, welche man erst in den letzten Jahren entdeckt hatte.

Aber obwohl der Ruf dieses reizenden Inseln unter dem im Süden reisenden Publikum viel besprochen wurde, — der Weg dahin lag seitdem von den großen Dampferlinien, und man mußte schon die seltenen Schiffsgelegenheiten benutzen, wenn man nicht ein Schiff zu dem Zwecke mietten wollte, oder die von Entdeckern der Insel, auf eigener Fahrt die Meere durchzusehen.

Ein harmloses Fischer- und Weinbauwirthschaft hauste dort, fern von aller modernen Civilisation, in beinahe biblischer Einfachheit der Sitten, und als ein unternehmendes junges Arzte einfiel, an ihrem Gelbde einen Luftkurort zu gründen, widersetzten sich in ihrer Einsamkeit sogar dieser, wie jeder anderen Neuerung.

Aber vergebens! Der Doctor behielt Recht; er hatte den Grund und Boden erworben, er baute eine stattliche Villa mit allem englischen Comfort; nach ein paar Jahren sahen die Inselulaner ihre Dummheit ein, das Geld bröckelte ihnen nur so zu, die Zahl der Fremden wuchs auffällig und nur Reiche kamen zu ihnen, denn für Arme war die Reise und der Aufenthalt zu theuer.

„Hesperia“ nannte der Arzt seine Gründung, und hierher kamen mit ei-

nigen neugekommenen Bekannten Willa und Frau von Klärenberg, als es in Raito zu heiß wurde.

Ludwig hatte sie verlassen. Er mußte zu Haus nach dem Meisten leben, — er mußte Dies und Das und Jenes thun, gab er vor. — Die wahre Ursache konnte er nicht sagen; hätte sie um die ganze Welt nicht ausgesprochen, so lange Hoffnung auf Ulrich's Rückkehr war.

Er hatte Willa lieben gelernt, ohne es selbst zu wissen; und als er es entdeckte, da war diese Liebe schon so stark und gewaltig, daß seine ganze Seele nach dem Besitz der Geliebten schmachte.

Mit Aufbietung aller Willenskraft riß er sich los von der Theuren, die harmlos und zärtlich in ihm den Vorzug ewiger Jugend hätten?“ war die Antwort der Priorin, der sie eines Tages fragte, daß sie sich herabgestimmt und melancholisch fühlte.

„Man muß sich aufreizen! Ich werde nicht ein, warum ich nicht auch reise wie Willa!“ dachte sie und adt Tage später war sie in Wiesbaden, hatte in einem der ersten Hotels sich eingemietet, sich ein paar hübsche Toiletten gekauft und mischte sich zwischen die etwas buntschichtige, aber vornehme Namen und Titel tragende Gesellschaft.

„Es ging auch vorzüglich! Lieber Erwarten gut. Ein alter Kamerad des verstorbenen Generals hatte ihren Namen gelesen, stellte sich ihr vor und war entzückt von der amüsansten Schärfe und liebenswürdigen Gutmüthigkeit, welche seine neue Bekannte, wenn sie, wie jetzt, wollte, entfallen konnte.“

Mit einem solchen Cavalier neben sich wurde das ganz glückliche alte Fräulein bald mit den häßlichen Bewohnern des Hotels bekannt und die Wirthin nicht getraut, sich Klären's sein müssen, um sich in der schnell gewonnenen Stellung nicht zu verlieren.

„Von höchstem Interesse aber war ihr die Bekanntschaft einer später als sie ankommenden Gräfin Kusow aus Petersburg.“

Sie hatte Anna Feodorowna nie gesehen, aber sie erkannte sie nach der Beschreibung sofort und fand bald eine gewisse Selbsterkenntnis, sich die Wirthin zu verpflichten, welcher es eine Wohlthat schien, sich gemüthlicher unter die Fittige einer so weltgewandten, sicher aufstrebenden, alten Dame zu stellen.

„Sehr bald waren die Weiden ein Herz und eine Seele. Fräulein Ketta that sich nicht getäuelt; — ihr Schilling war Kusow's Gattin, und was sie in vielen vertrauten Stunden aus der Anna Feodorowna's Munde erfuhr, das zeugte freilich von der gemüthlichen Gröndlichkeit der in ihrer Gattin getaueten Frau; aber es gab Ketta doch auch die, wenn auch noch so ungenug aufgenommene Uebersetzung, daß sie sich wirklich gründlich in ihrem Lieblingsfache getäuelt.“

„Wo er ist? Wie wohl es geht? Seit man ihn aus allen Clubs gefahren, ist es eben unmöglich in der Gesellschaft. Das Vermögen, welches der Geheimne Staatsrath ihm und mir hinterließ, ist Gott sei Dank zum größten Theil für mich festgelegt, den Rest wird er vertheilen, ich kenne ihn, und da er seinen Namen an den Pranger gebracht hat, wird er wohl unter einem fremden Namen; wer weiß, er geht am Ende noch zum Nihilismus über,“ sagte sie spöttisch und ohne jede Bewegung und langte am Abend dieses Tages auf einem Walle.

„Alles in Allem that dies Leben Fräulein Ketta wirklich gut. Ihre Lebensgefährtin haben sich, ihre Nerven spannten sich von Neuem; es gefiel ihr, mit abentheuerlichen Erzählungen in Verbindung zu kommen, die Monotonie des Stillsitzen war es, welche sie alt machte.“

Aus den blauen Wellen des mittelländischen Meeres ragt eine kleine Insel, welche man erst in den letzten Jahren entdeckt hatte.

Aber obwohl der Ruf dieses reizenden Inseln unter dem im Süden reisenden Publikum viel besprochen wurde, — der Weg dahin lag seitdem von den großen Dampferlinien, und man mußte schon die seltenen Schiffsgelegenheiten benutzen, wenn man nicht ein Schiff zu dem Zwecke mietten wollte, oder die von Entdeckern der Insel, auf eigener Fahrt die Meere durchzusehen.

Ein harmloses Fischer- und Weinbauwirthschaft hauste dort, fern von aller modernen Civilisation, in beinahe biblischer Einfachheit der Sitten, und als ein unternehmendes junges Arzte einfiel, an ihrem Gelbde einen Luftkurort zu gründen, widersetzten sich in ihrer Einsamkeit sogar dieser, wie jeder anderen Neuerung.

Aber vergebens! Der Doctor behielt Recht; er hatte den Grund und Boden erworben, er baute eine stattliche Villa mit allem englischen Comfort; nach ein paar Jahren sahen die Inselulaner ihre Dummheit ein, das Geld bröckelte ihnen nur so zu, die Zahl der Fremden wuchs auffällig und nur Reiche kamen zu ihnen, denn für Arme war die Reise und der Aufenthalt zu theuer.

und ihr Idiom auch sein mochten, doch der römischen Kirche unterthan war.

Zwischen dem Raude der Drangen- und Olivenbäume sah sie noch zuweilen das weisse Orbenkleid schimmern, dann war der Platz wieder leer bis auf ein paar Wasser holende Frauen in buntsfarbiger Tracht und mit großen gelben oder roten Tüchern um den Kopf.

Auch sie blinzelte dem Mönch nach. Sie hatte nicht wieder an diese kleine Scene gedacht, bis sie in der Mittagsstunde eines der Herren zu einem anderen Frauen hörte: „Fra Angelica hat wieder eines seiner Padete zum Postmeister getragen. Ich möchte nur wissen, was so ein Einsteifer, der naturgemäß nichts von der Welt und dem Leben von heute weiß, schreibt?“

„Ach, denke, er ist Maler!“ sagte der andere Herr.

„Auch?“ — Der arme Keel scheint ein verdorbenes Genie!“

„Wie er ein verdorbener Mönch sein soll.“

„Wenn er nicht zur Strafe nach dem Defecto geschickt ist.“

„Das ist möglich, wenigstens wahr-scheinlich, seit man die Abtrünnigen nicht mehr lebendig einmauert. Der Pater hat ein etwas Angenehmes angeprochen, aber nichts aus ihm herauszubekommen, als daß seine Sprache einen fischen Accent habe, und ein rüch-sichtiger Altheismus, wie der Mönch ausbrüht, sei ihm in den schroffen Antworten des Mönchs entgegen getreten. Erforscht und sich betragend ist der gerade kleine Pater natürlich zurück gekommen.“

„Nimm uns doch mit Dir, Ludwig, wir sind ja gesund! Wir haben auch Sehnsucht heim, Du nicht allein!“

„Nein, nein!“ sagte er nur finstler. „Was foltest du mir dies, nein!“ Aber er wachte nur zu genau, daß ihn nichts retten konnte, als die Flucht, — Trennung von ihm.“

„So reiste er ab mit dem wachstümlichen Schmerz und mit finsternen, miß-vergnüglichen Miene.“

„Ein Rechtsgelehrter sagte ihm, daß schon dieser Gonflikt, in den er geraten, ein Unrecht gegen den Bruder sei.“

Er, der Jahre hindurch nur für dieses Bruders Interesse gelebt, der seine Heimkehr so heiß ersehnt, er hörte jetzt — mochte er wollen oder nicht — sein eigenes Herz fragen: „Und wenn Ulrich nun nie wiederkehrt?“

„War nicht der nächste Schritt weiter der Wunsch: „Möchte er doch nicht kommen!“ Und flüsternte nicht schon die Nacht, die zum Bösen treibt, in ihm: „Sie ist jetzt ruhiger, — sie wird sich darin ergeben, wenn er nicht heim-kehrt!“

„O, fort! fort! — Es giebt nur einen Weg des Rechts in einem solchen Falle; — es giebt keine Concession, kein Compromiß in moralischen Dingen, welche nicht beraubt führen.“

Als Willa und die Mutter allein waren, empfanden sie erst, mit welcher Fülle von liebevoller Sorge und Aufmerksamkeit Ludwig sie umgeben.

Jetzt seiner besonderen Bezoerzung erfreute.

Man erfuhr, die Herren machten auf des Herzogs Nacht eine längere Reise; sie hatten von Hesperia gehört und kamen jetzt zu sehen, ob für die Herzogin hier vielleicht ein passender klimatischer Kurort sich finde.

Die Herren erkundigten sich bei ihren Nachbarn nach den Verhältnissen, sprachen über die Topographie der Insel, — vom Klima, von den Verbindungen mit dem Festland, — dann vom Meer und bald wieder von dem tollkühnen Mönch, der, je ärger der Sturm, um so lieber in seinem Segelboot hinausfuhr.

„Das Schiffchen ist von englischer Bauart und ist der beste kleine Segler, den ich jemals sah!“ sagte der Herzog, und einer der Herren in seinem Gefolge fragte, wie es kommen möge, daß ein Klosterbruder sich bezarriger Lebensgefährtin muhwillig ausgeben dürfe, ohne Verbot von seinen Vorgesetzten.

Der Herr des Hauses wurde zum Berichterstatter aufgefordert, da er ohne Zweifel der Bestunterrichtete war. Aber auch er konnte nur sagen, der Mönch habe den alten Thurm gekauft, nachdem er dort schon eine Weile, von Niemandem gehört, gehaust hätte.

Der vielfach beschäftigte Arzt war von seinem Unternehmungen so sehr in Anspruch genommen worden, um sich fernerhin für den Eremiten zu interessieren — aber ein anderer Herr schilderte die Gründe, die eigentlich nur eine von Feststimmungen hochbedeutende Wüthe Uferlinie ist, höchst fesseln und mehrere Andere beschloffen unter sich flüsternd, einen Ausflug dahin für den folgenden Tag, den sie dann auch noch die Gattin des Eimen von ihnen und einige andere Damen zugesellen.

Nach der Tafel — Willa wollte sich eben mit Frau Klärenberg zurückziehen — sah sie, wie der Prinz von Schönburg, der sie und die Letztere, ein Landsmannsinteresse, den Arzt bei Seite zog und mit einem wohl unbeschriebenen Bild nach ihnen hinüber, aber ohne irgend einen Namen bestragte.

Dann flog plötzlich ein Schreden, oder was war es? über des Prinzen Gesicht. — War es Mitleid? Willa wandte sich ab, — ein zweites Bild aus des Prinzen Augen war ihr plötzlich, wie eine kalte Eisenfaust an's Herz gegangen.

„Er kennt die Geschichte! Er weiß davon!“ bligte es in ihr auf. — Wie sie weiter denken konnte: „Aber dann geht er auch, daß Ulrich's fälschlich beschuldigt ist!“ war sie schon in ihrem Schreden aus der Thür des Saales getreten.

Schweigend, ganz kopflos und verwirrt vor Ueberaschung, Pein und Aufregung, sah sie auf ihrem Zimmer und machte sich klar: „Er weiß es offenbar nicht. In seinen Augen gehen wir zu dem Betrüger!“

Frau von Klärenberg hatte nichts, Mitleid und Willa hütelte sich, die Bemerkung zu beunruhigen, aber dieser Anblick so unbedeutende Vorfälle machte sie schlaflos.

Sie fragte sich, wie sie es möglich machen könne, den Prinzen zu sprechen? Seinen Willen konnte sie nicht vergessen und es erschien ihr als beständige Pflicht, Ulrich's Sache zu führen. — Aber wie sollte sie dies möglich machen?

Frau von Klärenberg wollte bis zu einer späteren Stunde im Bett bleiben; — Willa empfand dies Uebersinnliche heute fast mit Pein und als sie daher zum Frühstück auf den Balkon kam, um sie mehrere Herren und Damen zum Aufbruch nach dem Defecto bereit fand, nahm sie die Aufforderung derselben, sie zu begleiten, um so bereitwilliger an, als sie neben sich sagen hörte, der Prinz und der Herzog seien mit ihrer Begleitung auch schon dahin abgegangen, hätten aber den weiteren Weg durch die Thürenthore eingeschlagen.

Sie wußte sehr wohl, daß sie dem Prinzen zu begegnen, oder gar ihn in ihrer Sache zu sprechen seine Gelegenheiten haben würde; — dennoch gab es ein unflares Gefühl in ihr, welches sie trieb, sich die noch so entfernte Möglichkeit dazu nicht entgegen zu lassen.

In kürzester Zeit war sie im Reitsattel; die Maultiere hielten vor der Thür und man brach auf. Ein junger Belgier hatte sich schon gefahren Willa genähert und blieb heute an ihrer Seite, indem er ihr erzählte, er habe sie in Raito wieder gesehen und sei mit dem Baron Klärenberg, — er meinte Ludwig, — bekannt. Durch ihn hatte die neugierige, unbeschäftigte Gesellschaft Bericht erhalten über das, was er von den Herren sagen konnte; jetzt orientirte er Willa über die Aenderungen und plauderte so angenehm, daß sie die quälenden Gedanken vergaß.

Wie die Gärten der Hesperien lag in der That das glückliche kleine Eiland vor ihnen. Ueberall die üppigste Tropenvegetation, überall von den feinsten Uferbergen rieselnde Quellen! In dem Wäldchen arbeiteten hängende Bäume, reißliche Büschen mit flachen Dächern standen zwischen Laub- und Nadelbäumen, Birnen und Apfeln, und als sie die Natur in einem steten Freudenfest, so schlang sich der Wein, die Rose, das Espen in die geheimer Leppigkeit von Baum zu Baum.

schlugen sich an dem Gestein brach. — So hoch wie sie sich gebacht, erhob sich die feste Wand nicht über dem Meer, dennoch schien ihr dieselbe, die tiefer abwärts in ein Chaos von wirren, felsigen Säulen- oder nadelartige geformten Felsen auslief, unerreichlich. Noch etwa hundert Fuß tiefer aber lag das Defecto.

Ob ein Erdbeben, oder ein Bergsturz, oder welches Naturereignis immer diese kolossalen Trümmer dort am Ufer aufgeschichtet, wußte Niemand ihr zu sagen.

Eine wüste Wüdnis war es von hoch aufgethürmten Felsblöcken; — kein Baum, kein Strauch wuchs hier; kaum einiges Moos, hier und da auf den Steinen und zwischen den Felsen eine vom Wind dahingetragene wilde Blume. — Eine unbeschreiblich traurige Debe!

Wo diese trostlose Steinwüste das Meer erreichte, ragte ein starkes, hohes Kreuz; — man sagte, es sei uralt, dem vorderen aber das Material, welches allerdings schon sehr verwittert, offenbar aus zwei Mastbäumen — vielleicht von einem getriebenen oder gestochenen Schiffe bestand.

„Und wo ist denn nun der Thürenturm?“ fragte eine junge Dame.

In der That, die Frage war berechtigt, denn nicht die Spur eines Hauses oder Gebäudes, keine Spur von der Wohnung oder Wirthschaft eines Menschen war irgend wo zu sehen. — Man fragte einen der Führer; der aber schüttelte den Kopf und erklärte, das sei auch unmöglich, der Thürenturm liege so verlost, daß er zwar das Meer beherrsche, aber selbst von diesem aus nur schwer erblickt würde.

„Sehen Sie, da fliehet die englische Gesellschaft hin!“ rief der junge Belgier. Lassen Sie uns auch gehen! Diese Scenerie ist die interessanteste, die man sehen kann. Wir stürmen zugleich den Thürenturm, nehmen dem Mönch das Gefangen.“

„Steden ihn wieder in seine Grotto!“ stimmte dem lachenden Vorschlag ein Anderer bei.

„Ist das ein Luftschiff für Menschen?“ — Höchstens für einer Verdammen aus Dantes Inferno!“

Die Führer machten Scherzreden. Der Umweg da hinab, sei weit, — der Felspfad selbst für die Maultiere nicht gangbar, und dann — der Mönch! — Man las an ihren Augen, daß sie den Unheimlichen fürchteten.

„Endlich lassen sie sich aber doch bewegen, und nur noch über den Pfad für die Maultiere nicht zu schlecht; die silberne Ueberbrückung verstreute auch bei diesen Kindern der Natur ihre Wirkung nicht.“

Wühlfam stieg man bergab; es war Niemand, der zurück bleiben wollte. Alle hatte eine gewisse Erregung ergriffen, — man hätte dem Mönch, den diese Leute für einen „Verdammen“ ansahen, — sie nannten ihn unter sich flüsternd stets so — gern begegnet.

Ab und zu sah man die Engländer zwischen den Felsen des Abhangs; dann verlor man sie wieder aus den Augen, — endlich langte man unten an, aber damit war erst der kleinste Theil der Mühe überstanden! Viel schwerer erwieß es sich, zwischen den Steintrümmern hindurch sich windend, ohne jede Spur von einem Wege das Kreuz zu erreichen.

Doch auch das gelang; — man stand endlich vor einer Art Felsplatte, auf welcher es sich erhob, und eben langte dort, seinen Begleitern weit vor, auch der hünenhafte deutliche Prinz mit einem lauten Hurrah! an. Er mochte nicht fünfzig Schritte, die der langlose Mönch dieser Stelle, die der entlaufene Mönch sich als Asyl ausgesucht, zu respektieren.

Der fröhliche, unbekümmerte Ruf vor seinem Munde noch nicht erloschen, als — ahemlos vor Erstaunen! — die Uebrigen sahen, wie ihm plötzlich ein großer, hagerer Mann gegenüber stand, der ihm übertrah, — ja erschrocken anstarrte, daß ihm das zweite Hurrah! auf den Lippen erstickte. — Er kam von unten herauf — nur die Wenigsten hatten es gesehen.

Das war aber nicht der Mönch, — das war ein Jäger! Er hielt die Hände — ein schmales, fein gearbeitetes Gewehr — in der Hand, sein Augum war von einem einfachen Jägers, aber die feine Lederbekleidung, die sich bis zum Knie herauf zog, trug kein Soldat.

„Für die Küche.“

Gasconner Suppe. Als zwei Suppenhühner kochte man ohne jegliches Gewürz und Spenngrün eine gute Brühe, die man durchsiebt, worauf man das Bruchfleisch der Hühner abläßt, enthäutet, in Streifen schneidet, mit etwas Brühe überfüllt und beiseite stellt. Dagegen hat man zehn abgezogene Zwiebeln fünf Minuten blanchirt und dann in leichter Fleischbrühe weidgokocht. Man reibt sie durch, rührt sie in etwas Butter und süßer Sahne zu einem Brei und mengt unter dieselben 3 Unze feinstens zerriebenen, gelochten Schinken und ebensoviel Pfefferwurz. Die durchgeseibte Hühnerbrühe wird mit dieser Masse lockend heiß und fäimig geschlagen, noch mit zwei Eigelb abgesehen und über dem zerhackten Hühnerfleisch angerichtet.

Reine Kartoffelpfeife zu 3 Millionen. Schenkt man 2 Eßlöffel Mostich, Pfeffer und Salz vermischt. Einmal schmeckt man in seine Schalen und freicht von der Masse die darauf. In einem Bierkuchentiegel werden diese Schichten in der Badstube 15 Minuten lang gebaden (natürlich mit Butter). Die Schichten schmecken sehr fein und pikant.

Butter und Junge. Ein zartes, junges Thier ist zu diesem Gericht unbedingt nöthig, man kann sehr gut auch eine junge Ente dazu verwenden. Man richtet sie vor, umbinde sie mit Speckschinken, legt sie mit Würstchen und Kräutern in heiße Bouillon, giebt ein Glas Weißwein dazu und dünnt die Butte langsam weich. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stellt man eine große hübsche Junge in heißes Wasser, damit sie recht heiß wird; auch erhitze man eine Zwiebeln — Büchse eingemacht, gemischtes Gemüse im Wasserbad. Die Gemüse werden mit Butter und einer Pfefferzettel Fleischextrakt nach dem Abtropfen heiß geschwungen, die erhitze Junge wird in Scheiben geschnitten und wieder heiß gestellt. Wenn die Butte weich und schaumig ist, nimmt man sie aus der Brühe, entfernt die Speckschinken, legt das Thier auf eine passende Schüssel und tranchirt es. Oben auf die Brust legt man schuppenförmig die Zwiebeln und garnirt die Gemüse an einer Seite der Schüssel. Als Sauce wird die entsetzte, mit Buttermilch gebundene und Champignonfleisch gewürzte Brühe nebenher gereicht.

Garnelbraten mit Rahm. Eine Keule oder der Rücken wird geklopft, abgehäutet, gefaschen und in eine Pfanne mit kochender Butter gelegt; man giebt vier bis fünf Schalotten, einige Nelken und Pfefferkörner hinzu, gießt nach und nach ein Pint siedendes Wasser an, beträufelt das Fleisch häufig mit der Brühe und läßt es so eine Stunde braten. 3/4 Sauce und Fleisch gelblich geworden, so bezieht man den Rücken langsam mit einer Sahne gutem, reinen Rahm. Nach Verlaufen von zwei Stunden ist das Fleisch gar und braun geworden, jobann schöpft man das Fett von der Sauce, seigt dieselbe durch und seivort sie extra. — Jedes Gemüse forme Kartoffeln oder Getreide passender vorzüglich dazu.

Rüben mit Hammeleisch. Ein gutes Stück Hammelfleisch von der Keule oder dem Rastfleisch wird gewaschen, zum Kochen gebracht, abgeseiht, abgeseiht, abgeseiht und zwei Stunden langsam gekocht, so daß es beinahe weich ist. Unterdessen läßt man: geschälte längliche Rüben in siedendem Wasser aufwallen, läßt sie ablaufen, thut sie zu dem Fleisch und kocht sie in der Brühe weich. Zuletzt macht man eine Mehl-sauce an das Gemüse und giebt dieselbe mit dem Fleisch auf einer Platte zu Tisch.

Kalte Kaffeepfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.

Reine Kartoffelpfeife. 12 Eßlöffel merben — mit einem Pfund Quark schaumig geschüttelt, mit einem Quart kochender Sahne, einer Oberkaffe Kaffeetracht, von einem Viertel Pfund Kaffee bereitet, gut vermischt, durch ein Haarsieb zum feinsten geschlagenen Saftes, der 12 Eingeig geschossen, worauf man die Masse einige Minuten auf gelindem Feuer verrührt und mit einer heißen Sahne aufgelassen Gelatine vermischt. Man legt nun eine Form mit Wasser über Matrizen aus, und fruchtig dieselbe mit Sahne aus, und füllt die Hälfte von Creme darauf, und man wiederum mit Wasser und Matrizen befüllt, worauf der Rest der Creme darüber geschlagen wird. Nach dem Gelingen gießt man fest, garnirt man sie mit einem Quark von Schlagfahne.