

Der Todte

von Harry Sheff.

Roman von Harry Sheff.

(11. Fortsetzung.)
12. Capitel.

Frau Geheimrath Busch war in diesen Tagen außerordentlich beschäftigt. Der Verein für Krankenpflege armer Frauen und Mädchen Berlins, dessen Präsidentin sie war, veranstaltete am 23. December einen großen Weihnachtsmessenball, welcher außerordentlich mit besonderem Glanz und, was den Veranstaltungsort anging, mit besonderem finanziellen Erfolg von statten zu gehen pflegte. Der große, herrlich ausgestattete Saal der Philharmonie war wiederum gemietet worden, und nun galt es, die hundert Eintrittskarten zu verkaufen, was sämtliche Damen des Vereins mit wachem Eifer besorgten. Die Damen des Vorstandes aber hatten vordem alle Hände voll zu thun. Eine Sitzung folgte der anderen, die Beratungen wollten gar kein Ende nehmen, und die Präsidentin hatte natürlich in erster Reihe die Pflicht, jeder Zusammenkunft beizuwohnen und sich Urteil über die Arrangements abzugeben.

Beate war diese Art der Vereinsaktivität höchst fatal, sie hätte sich um liebsten von der Zehnmaln an dem öffentlichen Fest zurückgezogen, aber das ging nicht an. Die Stellung ihres Gatten schon bedingte ihre Mitwirkung, und dann bedachte sie sehr wohl, daß der Ball ja eben nur ein Mittel zum Zweck ist, und daß ihre armen Kranken kaum so wirksam unterstützt werden könnten, wenn den Weibern nicht auf dem Umwege eines ihnen gebotenen Amusements die nötigen Mittel dazu abgefordert würden.

Aber der Geheimrath selbst war ungern über die Gesellschaft. Seine Frau mußte sich entschließen zu viel zu ersehen, ja, ja, kaum noch außer dem Trübsinn, welches die Ehegatten stets gemeinsam einnahmen; die frühestenzeit bildete ihr liebste Plauderfrühen. Sonst war sie fast immer auswärtig oder doch von ihrem „Stable“ umgeben, fünf oder sechs Damen der Gesellschaft, die besänftigen kamen oder gingen und das Zimmer der Geheimrathin als das Hauptquartier betrachteten. Sie hatten jedoch weder der Präsidentin ihre Berichte abgeleitet und sich mit neuen Anordnungen versehen, geräuschvoll verabschiedet, als Busch, zur Ausfahrt gerührt, in Beates Zimmer trat.

Nun, sind die tanztunfiligen Samariterinnen fort“ fragte er lächelnd, und dann das Haupt seiner Frau sanft am Kinn emporschubend und sie topfschüttelnd zu betrachten. „Wie bist Du ausdies?“ fragte er hinzu; „weißt Du, es ist hohe Zeit, daß die Heilige Abend, sonst kommst Du die erste Hilfe Deines Vereins selbst in Anspruch nehmen. — Doch ohne Scherz, Beate, Du bist überangetrieben, und eine Ausfahrt in der herrlichen, reinen Winterluft thäte Dir wohl. Wie war's, wenn Du mich wieder einmal auf meiner Rundreise begleitest?“

„Das ist unmöglich, und ich möchte es doch so gern. Aber ich erwarde noch eine Menge Leute, mit denen ich Abmachungen zu treffen habe, und dann fahre ich aus, um einige betannten Familien Karten zu bringen. Ich habe noch erscheidend wenig verkauft, während andere schon kleine Vermögen abgibt.“

„Du bist am Ende gar auch noch die Hülfen der Schätze, und das Maß der Arbeit und Verantwortlichkeit voll zu machen?“ forschte Busch.

„Ich übernehme den Erfolg für die Eintrittskarten und führe die ganze Summe, wenn alle ausstehenden Gelder eingekommen sind, an den Vereinskassiererin ab. Das kann immerhin bis einige Wochen nach dem Ball gehen; es giebt Mitglieder, die wahr zu säumig mit der Abrechnung sind.“

„Rechnet ihr auf eine gute Einkommen?“

„Im Vorjahre verzeichneten wir eine Gesamteinkünfte von zwanzigtausend Mark, und weil über die Hälfte blieb uns für unsere Armen. In diesem Jahre, denke ich, wird es noch besser — sieh doch nur, Schatz, welche Masse Geld ich schon eingekommen habe.“

„Und doch — kaum begriff sie jeht, daß es möglich sei — hatte sie einst an einem anderen Manne mit gleich großer, gleich hingebender Liebe gehangen.“

Beate starrte mit der Hand über die Stirn, als wolle sie die bösen Gedanken bannen, die sie plötzlich in ihr regten — Schlangen gleich, die aus dunklem Abgrund langsam emporstrichen. Sie sank in einen Sessel am Tisch und schloß die Augen in die Hand.

„Ich gehöre ihm“, sprach sie halb laut zu sich selbst, „und ich habe ein Recht, ihm zu gehören. Ektor ist tot, und das Kind — ach, das Kind, es ist ihm Vater gefolgt. Ich werde sie beide auf dieser Erde nicht mehr wiedersehen. Ein Nebelschleier deckt jene Zeit für mich. Ich muß frant, sehr frant gewesen sein, als mit Mann und Kind plötzlich entzissen wurden. Wie sehr ich mein Gehirn auch anstrengte, um mir über die damaligen Vorgänge klar zu werden, ich vermag es nicht. Habe ich Ektor und das Kind, meine süße kleine Susanne, in ihrer letzten Krankheit gepflegt? — Heilt ich ihre Hände, als sie von mir schieden? — Stand ich an ihrem Grabe, als man sie hinabsetzte in die kalte Erde? — O Gott, mein Gott, sende mir doch eine Erleuchtung — dunkel, alles dunkel — ich habe keine Erinnerung!“

Beate sprang auf und durchsuchte das Zimmer in großer Eile. Schwere Tropfen perlten auf ihrer Stirn, und die Hände, welche sie bedeckten, waren kalt wie Eisen.

„Wie ein Traum, den man am Morgen nicht entwirren kann, liegt's hinter mir — ein Friedhof, über den die Nebel gepfiffen wallen. Tod sind sie — das ist gewiß, gewiß! Aber wo — wo schlummern sie? Nichts! Keine Grotte! Alles, was ich suchte darüber lag — es war — es war — erlogen. Umläufiger im Himmel, du wirst nicht nicht fragen für die Kluge, die einige, mit der ich jemals dem geliebten Mann unter die Augen zu tieferen wagte. Und mußte ich sie nicht brauchen, jene Unwahrheit, mußte ich ihm nicht sagen: sie sind tot, und ich habe ihnen die Augen zugebrüht?“

Sie schloß beide Hände vor das Gesicht und blieb regungslos stehen; nur die tiefen, ringelnden Athemzüge kündeten die Qualen ihres Inneren. Nach Minuten erfuhr sie ruhiger.

„Wie oft habe ich mich schon so gefragt und bin mit selbst in's Götische gegangen! Nein, nein, ich habe nicht nötig, zu jähnen — ich bin mit gutem Recht glücklich und ruhig an der Seite des besten Mannes von der Welt.“

Beate trat an ihren Schreibtisch, der noch unerschlossen war, und holte das Verlöbungsstück. Dann nahm sie ein Buch und setzte sich nieder, um zu lesen, aber sie schien nicht die nötige Sammlung und Ruhe für das Buch zu haben, schon nach wenigen Minuten legte sie es beiseite.

Doch sie wünschte Zerstreuung, Ableitung ihrer Gedanken — gleichwohl wußte sie, daß die sie tiefe überne Schale, welche zahlreiche Widertanten enthält, in der Ansicht, die zierlichen Karten und ständigen Reue passiren zu lassen. Sie nahm am Ramin Platz, warf noch einige Scheite Holz in das lobernde Feuer und begann dann, die Schale in ihrem Schoß bergend, mit ihr harmlosen Zerstreuung.

Doch kaum hatte Beate einige Karten gemultert, als ihr ein kleines erschlossenes Couvert in die Hände fiel, welches in kräftigen Schriftzügen ihren Namen und ihre Adresse trug. Es hatte offenbar eben auf gelegten.

ihre Hände und sagte: „Du siehst, daß Du Dir zu viel zugemutet hast, mein Lieb — es war nicht als die Lieberanstrahlung. Jetzt geht Dein Puls normal, und Du fühlst Dich wohl auch trüger?“

„Ich danke Dir. Es war, wie Du sagst, nur eine Schwäche, die mich nicht mehr so leicht überwinden soll.“

Am bemessenen Abend wanderte Franz Bartels, der Diener des Geheimraths, nach der Brüdernstraße hinaus und schloß dem Hofrath Schaller einen kurzen Besuch ab. Die Empfehlung, welche die Gräfin ihm an diesen gegeben, hatte schon gute Früchte für ihn getragen.

Sie war, was der Hofrath von ihm verlangte, schien ihm einigermaßen sonderbar und seltsam; aber Bartels war nicht der Mann, sich Strupel zu machen oder aus Gewissensrückichten die schönen goldenen Zehn- und Zwanzigmarkstücke des Hofraths zu verschmähen.

Auch heute klang in seiner Tasche unter anderen kleinen Münzen ein Goldstück, den ihm Schaller eingehändigte hatte — nur für einen kleinen Dienst, den Bartels ihm erwiesen, und der darin bestanden hatte, ein kleines Briefchen in das Zimmer der Frau Geheimrath einzuschmuggeln.

Und es war dem guten Burshen von dem freundlichen Herrn Hofrath verschert worden, daß das Goldstück nach manchen Nachfragen erhalten solle, wenn er nur künftighin dienfertiger, geschickter und — verschwiegener sei.

13. Capitel.

Es war am 23. December um sechs Uhr Abends; die Schreiber und der Bureauvorsteher des Justizraths Gallus hatten heute ein wenig früher als sonst Feierabend gemacht, da die weiß-nachtliche Stimmung ihnen schon allzu in den Gliedern lag und der eine oder andere wohl noch kleine Einkäufe für den anderen Abend zu besorgen hatte. Auch Susanne beilegte sich, ihre Arbeit an der Schreibmaschine zu beenden, damit sie rechtzeitig nach Hause käme, wo sie noch an einer für Mutter Strohbach bestimmten Handarbeit thätig sein wollte. Sie hatte sich vorgenommen, am Heiligabend die Pflagemutter aufzusuchen und sie zu besüßern; in ihrem Stübchen dahin kam schon ein Vorbild allerlei guten Dingen, welche sie für die alte Frau eingekauft; nur die Morgenfrühe fehlten noch, an denen hatte Susanne noch zu arbeiten.

Draußen fiel der Schnee in tiefen Floden und blieb auf dem glattegeirten Straßpflaster liegen, um einen prächtigen weißen Weihnachtsstich für die feillich bewegte Berlin zu bilden.

„Hoffentlich“, dachte Susanne, „schlägt das Wetter nicht bis morgen um; wenn es so bliebe, das gäbe herrliche Weihnachtsfest!“

„Weihnachten! Wer das holde Fest so traumlich im Kreise der Seine, der liebe, vor der Liebe der Eltern, der Geschwister, von guten Verwandten die Gaben empfangen — wenn die Herzen des Baumes im Winterhaus strahlen — ach, wie glücklich und zugleich wie dankbar dem göttlichen Gescheh muß doch der Mensch sein!“

„Ein vorzügliches Bild, denn es hat ihr Gesicht wieder freundlich erhellte. Lachen Sie nur, Kind, lachen Sie! Sie haben erst ein paar Schritte in's Leben hingetragten, und des Schicksal hat Sie für den großen Feldzug recht vorbereitend ausgestattet. Sie werden oft lachen und Wortspiele erringen, wenn auch freilich kleine Schlappen nicht ausbleiben können.“

„Doß ich Ihre Wohlwollen und Ihre Achtung errungen habe, Herr Doctor, sagte das Mädchen schüchtern und ernst, „das ist in meinen Augen schon ein guter Sieg.“

Die Achtung eines anständigen Jungs ist immer etwas werth! Wissen Sie übrigens, Süßchen, weshalb ich Sie gleich im ersten Augenblick lieb gewann? Denn daß ich Sie lieb habe, das wissen Sie doch? Nun, Sie brauchen nicht zu erschrecken und zu fürchten, daß Friedrich Gallus Ihnen einen Antrag machen könnte. Ich liebe Sie, Süßchen, wie ein Bruder seine Schwester — nicht wahr, Sie verstehen es mir nicht, daß ich nicht gesagt habe, wie ein Vater sein Kind? — Ich fühle nämlich trotz meines grauen Sparbates doch gar nicht vaterlich.“

„Ich bin ja auch mit dem Bruder ganz einverstanden und namenlos stolz auf ihn.“

„Ja, ich bin nun einmal ein Mensch, der es mit dem ersten Eindruck hält“, fuhr Gallus fort. „Und wie Sie das erste Mal vor mich hintraten, da hat eine ganz zufällige Ähnlichkeit mich sofort für Sie interessiert.“

„Eine Ähnlichkeit?“ rief Susanne überrascht, und sie mußte unwillkürlich daran denken, daß ja auch ihre Verwandtschaft mit Heiden durch eine Ähnlichkeit, die er mit gewissen Zügen einer anderen Person gefunden haben wollte, vermittelt wurde.

„Eine Ähnlichkeit und noch dazu mit einem Aunen, an dessen Jünglingsgesicht mich das Ihre gemahnte. Diesen jungen Mann habe ich sehr gern gehabt, und ich vertraue ihm noch heute aufrecht und schmerzlich.“

„So ist er gestorben?“

„Gestorben — verborben! Es ist jener unglückliche Ektor d. Fells, dessen Angelegenheit Sie ja so oft von mir erzählen hörten, die mich auch gegenwärtig wieder beschäftigt und zu meinem heute noch bevorstehenden Abreise nach London veranlaßt.“

„Ich habe immer nur Andeutungen bezüglich des Fells'schen Gerichtsprozesses gehört“, antwortete Susanne.

„Um zehn Uhr geht mein Jug“, rief er Susanne noch nach; „bitte, kehren Sie nicht zu spät zurück.“

„Es hätte dieser Wohnung nicht erst bebaut, um Susanne zur Eile anzujubeln; sie hatte noch manderlet zu Hause zu thun, ehe sie in das Bureau zurückkehren konnte. Die Bitte des Doctors war ihr, je mehr sie darüber nachdachte, nicht sehr angenehm. Ein Mann hätte für diesen Waghaupten viel besser gepakt. Aber sie kannte Gallus. Seitdem er seinen langjährigen Bureauvorsteher Gähnschen auf Abwegen betrossen hatte und ihn schimpflich zu entlassen gezwungen war, hatte sein Vertrauen einen argen Stoß erhalten, und nur sie, Susanne, hielt er für unanbiederbar zuverlässig und ergeben — sein Wunder also, daß er nur ihr sein Haus überantworten wollte.“

„Das wird also morgen ein ganz ausnahmeweise einfacher Heiligabend werden“, fuhr Susanne; „ich wollte wenigstens die Mutter besuchen und den Rest des Abends in der Grün'schen Familie verleben, aber daraus wird nun nichts — nun, das kann nichts nützen: erst das Geschäft, dann das Vergnügen.“

Sie hatte den Omnibus genommen, der sie bis vor ihr Haus nach der Breglauer Allee brachte. Es war Nacht geworden, und die Schneehülle, welche über die Straßen und Plätze ausgebreitet lag, leuchtete durch das Dunkel, wirsamer jedenfalls, als die hier sparsam ausgestellten Gaslaternen dieses Geschäft beforgten.

Als Susanne den Omnibus verlassen hatte und leichtfüßig vom Hauseingang zuhause, bemerkte sie schon von weitem einen Männergestalt, die sich unter dem Thorbogen auf und ab bewegte. Sobald das junge Mädchen sich näherte, verließ auch der Mann seinen gegen den Schneefall schützenden Platz und kam mit langsamen Schritten dieses Geschäft beforgten.

„William!“ rief Susanne halblaut in beglücktem Ton, nachdem sie im Schein der nahen Laterne ihren Pflegebruder erkannt hatte. „Du hier? Im Gottes willen, die Mutter ist doch nicht erkrankt?“

„Na, du geht es ihr gerade nicht“, erwiderte der Photograph, der in seinem kurzen abgetragenen Jacket, einem großen Füllhut und einem dreifach um den Hals gewickelten dunkelrothen Wollschawl seinen sehr republikanischen Eindruck machte, „es ist mit der Mutter noch kein Heim. Ich soll auch die beiden schönen Grusz ausrichten, und sie läßt Dich fragen, ob Du heute Abend auf Hause siehst. Sie möchte Dich nämlich heute besuchen und Dir was Selbstgehettes beschenken, indem sie morgen dem Weihnachtsabend zu Hause bei meiner Frau und mir verleben will.“

Susanne schlug bedauernd die Hände aufeinander. „Das trifft sich aber gar glückselig“, rief sie; „die Mutter will mich besuchen, und ich muß gerade heute Abend und die nächsten Tage nicht in meiner Wohnung sein, ich schlafte sogar nicht einmal zu Hause.“

„So?“ kam es eben von dem Lippen William Strohbachs, „Du schickst nicht mal in Deiner Wohnung — wo liegt Du denn Dein Haupt zur Ruhe, Kleine?“

„Ich schlafte in dem Bureau, in welchem ich tagüber arbeite, da mein Chef eine längere Reise antritt und sein Eigentum nicht unbewacht lassen möchte.“

„So Susannes größtem Erfahren antwortete ihr der Photograph: „Na, du könntest dich der Justizrath Gallus auch lieber männliche Hilfe engagieren; aber das ist eben das große Unglück in der heutigen Welt — die arbeitenden Frauen verdrängen die Männer aus allen Stellen und nehmen unter einem das bishigen Brot vor der Welt weg.“

„Was weißt Du vom Justizrath Gallus“, sagte Susanne, sehr betroffen darüber, daß der Mißbeglückte noch doch ihren Arbeitsplatz verlassen hätte. „Wer hat Dir gesagt, daß ich bei Gallus untergebracht bin, und wenn ich das überhaupt die Kennntnis meiner Privatverhältnisse?“

Strohbach schlug die Arme tactmäßig über der Brust zusammen und stampfte mit den Füßen die schneehetzte Straße. „Versteufelt Fast!“ brummte er; „man kriegt Fast zu was? Wachen dem. — Wer mir Deine Adresse gegeben hat, Rothpappchen?“ — „Na, wer denk's denn feinst — kannst es Dir nicht vorstellen — wer hat mich denn hergeschickt — wer?“

„Als die Mutter?“

„Natürlich die Mutter.“ — Mit ihrem Besuch bei Dir ist es also nicht; ich will's bestellen.“

„Sag' ihr, ich käme so bald als möglich zu ihr, und meine Weihnachtsgaben für sie kannst Du so gleich mitnehmen — doch nein, ich nur, ich will Dich nicht belästigen, ich schickte sie schon zur Zeit.“

„Wollst sie mir wohl nicht anvertrauen?“ fragte William, der den Gebankengang seiner Schwester herzlich erriet. „Nun, ich habe Dir noch nichts gestohlen.“ — „Uebrigens, Kleine, was wär's mit einem Thaler als Weihnachtsgesandte?“ — „Ich möchte Maggite auch gern ein kleines Freude haben; und wenn Du mich 'rumbrustest und auszufühlst, fällt kein rother Pfennig aus meiner Tasche.“

Susanne gab ihm ohne weiteres das Verlangte. „Hier“, sagte sie, „und ich wünsch' Dir das Beste zum Fest!“

„Danke schön; ich wünsch' Dir auch vergnügliche Feiertage! Und was mich anlangt, weißt der Teufel, mir steht es so in den Gliedern, als sollt' mir ein hübsches Präsent bescheid werden — so was ganz Werthvolles, was mich endlich aus dem Loch herausreißen könnte. Wollen sehen. Gute Nacht, Kleine — frohe Weihnachten!“

„Gute Nacht und viele Grüsse für die Mutter!“ rief ihm das Mädchen nach, als er in Dunkel und Schneehölzer verschwand.

„Nachdenklich schritt Susanne die Treppe empor. Sie mußte sich doch über die Mutter wundern; hatte sie ihr nicht versprochen, dem Lithographen und seiner Frau ihre Adresse zu verschweigen? Wenn nur beide soeben nachdachte, nicht sehr angenehm. Ein Mann hätte für diesen Waghaupten viel besser gepakt. Aber sie kannte Gallus. Seitdem er seinen langjährigen Bureauvorsteher Gähnschen auf Abwegen betrossen hatte und ihn schimpflich zu entlassen gezwungen war, hatte sein Vertrauen einen argen Stoß erhalten, und nur sie, Susanne, hielt er für unanbiederbar zuverlässig und ergeben — sein Wunder also, daß er nur ihr sein Haus überantworten wollte.“

Für die Küche.

„Dreier Spargelesuppe. Aus zwei jungen Suppenbühlern, drei Pfund Rindfleisch, ebenso viel Kalbfleisch und einem halben Pfund rohem Schinken wird eine starkkrautige Gesotcht, die man durchsiebt und heiß filtert, nachdem man ein Pint Bouillon davon genommen hat. In dieser Kocht man ein Viertel Pfund besten Sago mit 1/2 Luge Sahnebutter und wenig Muskatnuß etwa eines Viertheilsmenge gang did, mischt unter den Sago drei Eigelb und füllt dann kleine, buttergefridene Formchen damit zu drei Viertel voll. Das Rindfleisch des einen Suppenbühls nebst etwas junge Schneide mit man ganz fein würfelt, bereitet aus heller Mehlschwitze, Spargelwasser, Fleischertract und etwas süßer Sahne eine dicke Sauce und mischt damit die Fleischnwürfel. Mit einer nur zurecht geschnittenen, gelben Rühre brüht man jezt in die Mitte des eingewickelten Sagos eine Oefnung und füllt diese mit dem Hühnerfleisch. Die Formchen werden 20 Minuten in heißes Wasser gestellt, dann beifam auf etwas tieferer Stütz gegelirt, mit einem dichten Strang weiser, für sich weichgelochter Spargelknäuel umgeben und diese ungemün wolkfchmedene Einlage zu der guten, klaren Kraftbrühe servirt.“

„Nah in zette mit Erdbeeren. Auf beidete Weise wird ein guter Mürtel gegelirt, dann ausgekocht und in einer beidulterten Formform davon ein Vollen gegeligt und danach ein etwa ein Quart hoher Rand von Mürtelguts darauf gegeligt. Von sechs ganzen Eiern, 3/4 Luge Mehl, einem Viertel Pfund Butter, ebenso viel Zucker, ein Drittel Quark Sahne, etwas gekochener Vanille und einer Prise Salz wird eine glatte Crème über gelindem Feuer gerührt, die man, wenn sie fertig ist, mit vier bis fünf gekochenen Matronen vermischet. Man streicht zwei Drittel dieser Crème auf den Teig, belegt ihn nun nicht mit leicht gequerten Erdbeeren und gibt den Rest der Crème darüber. Die Torte muß 25 Minuten backen und erhält dann einen lebhaften Aussehem, mit Vanille- und zerhacktem Citronenschmelz. Wenn dieses goldgelbe Gebäck ist, nimmt man die Torte heraus und läßt sie erkalten, ehe man sie servirt.“

„Esfügelle würrchen. Voreff bereitet man eine dicke, braune Sauce, zu der man Brille aus allerhand Fleischschmalzen sehr gut benugen kann, würzt diese Sauce nur mit Capanne und bereitet sie zuletzt mit einem Glas guten Madeira. Mit dieser Sauce, die sehr dick gehalten sein muß, mischt man sechs Köpflein feinnwürfelig geschnittene Champignons und Trüffeln und läßt nun diese Sachen recht kalt werden. Die Reste des Suppenbühlerfleichs werden beifam abgeseigt und fein gewiegt und daraus mit etwas Sahne, Pfeffer und dem Gemeichelne eine gute Geselligefanze bereitet, die von solcher Beschaffenheit sein muß, daß man längliche Stücken formen kann. Man nimmt dazu etwas frische auf einen Köffel, streicht sie oben mit einem anderen Köffel glatt, taucht nun den Zeigefinger in Eiweiß und bedrilt ein kleines Loch mitten in die Fauce, in das man nun ein wenig von dem kaltgefelirten Pilggeschicht füllt. Man streicht dann wieder Fauce darüber und formt sie so, daß man Köpfe in Eiform erhält, die man in eine mit Wasser befeuchtene Sauerpanne gleiten läßt und darin, mit Bouillon überfüllt, gar dünnet. Dann läßt man die Köpfe abtropfen, wendet sie zweimal in gequelltem Ei und geriebener Semmel und bädt sie nun in Badefett aus. Sie werden erhaben angerichtet und mit ausgebackener Peterfille garnirt.“

„Spargel an gratin. Güter Stangenpargel wird gepuht, gewaschen, in Bündel zusammengebunden, in siedendem, gefaltem Wasser 15 bis 20 Minuten gekocht, herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb geleg. Inzwischen hat man eine träftige Bechamel — Sauce bereit und dicklich eingekochelt; mit dieser befreicht man den Boden einer etwas vertiefen, runden, die Ofenhitze vertragenen Schüssel, legt dann eine Schicht Spargel darauf, die man wieder mit Sauce bedekt, und fährt mit solchen abwechselnden Schichten von Spargel und Sauce fort, bis Bechamel verbraucht ist. Die oberste Schicht Spargel bedreut man nicht mit feingeriebenem Brotchen, trüffel reichlich beistrahlt gemachte Butter darüber und stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen, der mehr Drei- als Unterhitze haben muß. Der Spargel, welcher auf diese Art schnell mit einer brännlichen Kruste überzogen wird, gibt so ein sehr feines, schmackhaftes Gericht, welches man mit ober ohne Fleisch servirt.“

„Salat à la Pomme. Man braucht zu diesem Salat junge, in scharfe Vierecke geschnittene Bohnen, würfelig geschnittene Möhren, Blumenkohlströhren, Spargelstippe, junge Weinrebenzweige und Hopfenstehnen. Alle diese Gemüse werden in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht, gut abgetropft und eine Stunde in Del und Kräutereis marinirt. Die Sauce wird aus drei hartgekochten, durchgefridene Eigelb, 1/2 Del, Salz, Pfeffer und etwas geschdennem Estragon bereitet. Man legt aus kleinen Koffalbeizernen einen Koffal in die Mitte der Salatkrümel, legt die abgetropften, marinirten Gemüse tranzförmig herum, garnirt die Salden mit harten Eierdorteln und füllt zuletzt die Sauce über den Salat.“

„Um zühes Fleisch bald weich zu machen, giebt man nach dem Abschäumen des Fleischs etwas Rum (auf 2 Pfund knapp einen Teelöffel voll) hinzu; das härteste Fleisch wird hierdurch weich, ohne zu stringiren nach Rum zu schmücken.“

(Fortsetzung folgt.)