

Verhehmt.

Criminal-Roman von M. E. Braddon.

(4. Fortsetzung.)

Der Richter blickte auf den Mann, der ihm gegenüber saß, und er sah, daß er ein Mann von gutem Stande war. Er sah, daß er ein Mann von gutem Stande war.

„Ich danke Ihnen sehr, gnädiger Herr,“ rief der Mann. „Sie sind sehr gütig. Es kommt äußerst selten vor, daß ich so freigiebig belohnt werde.“

„Ich habe diese Rathskammer schon einem Herrn gezeigt, aber er schenkte mir nicht so viel wie Sie.“

Der Bankier lächelte. „Trotz meines Herzogthums mag er nicht so reich gewesen sein wie ich,“ erwiderte er, „sich auf eine Bank neben der niedrigen Eingangstür setzend und auf seine Uhr sehend.“

„Auch der Kaiser warf einen Blick auf den prachtvollen Chronometer, auf dem das Monogramm Dawsons sichtbar war.“

„Sich den Uhr!“ rief der Bankier. „Mein Sekretär müßte jetzt schon längst zurück sein.“

„Ja, wenn er nur bis Fahren gegangen ist, könnte er schon recht gut hier sein.“

„Ich werde eine Cigarette rauchen, während ich hier auf ihn warte,“ bemerkte der Bankier, „dann an dieser Stelle, die ich ihm besonders bezeichnen will, wird er mich auffuchen.“

„Trotz meines Herzogthums mag er nicht so reich gewesen sein wie ich,“ erwiderte er, „sich auf eine Bank neben der niedrigen Eingangstür setzend und auf seine Uhr sehend.“

„Es ist wirklich unerantwortlich,“ rief der Bankier. „Wilmot weiß, daß ich um acht Uhr zu speisen wünsche und mit dem Abendessen auf ihn warte.“

Der Bankier entfernte sich und der Kaiser wartete geduldig auf den Rathskammer, um den Auftrag des freigegebenen Fremden auszuführen, aber er wartete vergebens. Josef Wilmot fehlte nicht zurück.

Im „Goldenen Adler“ war bereits der Tisch für den Bankier gedeckt. „Bitte bestellen Sie das Essen einfaches,“ sagte Alfred Dawson, „sonst sehr verdächtig auf einen der Keller.“

„Ich werde nicht eher zu Tisch gehen, als bis Wilmot, mein Sekretär, zurück ist.“

„Es ist weit fortgegangen?“

„Nach dem Gute Fahren bei St. Groß. Ich werde unter allen Umständen bei dem Essen auf ihn warten.“

„Bitte setzen Sie mir eine Lampe auf den Schreibtisch und stellen Sie mir meine Briefschlüssel zurecht, ich werde inzwischen arbeiten.“

Der Kellner gehorchte. Die Schatulle, die er auf den Schreibtisch stellte, war von ungewöhnlichem Umfang und das Schlüsselwerk in ihrer Art, und wie Alles, was der Bankier hatte, trug sie den Stempel großen Reichthums.

Alfred Dawson zog einen Schlüsselbund aus der Tasche, es dauerte aber eine Weile, ehe er den rechten Schlüssel finden konnte. Er nahm eines der zahlreichen Pakete von allerlei Schriftsachen, die methodisch geordnet, sorgfältig zusammengebunden, und mit zierlich geschriebener Inhaltsangabe versehen waren, aus der Schatulle.

„Wollen Sie mit dem Essen noch immer warten, mein Herr?“ fragte der Kellner noch einmal.

„Gewiß, ich will nicht eher speisen, als bis mein Freund zurück ist. Sollte ich mich eines Anderen bedienen, so werde ich klingen.“

Der Kellner zog sich zurück und der Bankier blieb allein.

Beinahe eine Stunde prüfte er jedes einzelne der vor ihm aufgeschalteten Papiere, um sie dann wieder wohlgeordnet zusammenzubinden. Brief um Brief lesend, machte er mit Besitztümern in seinem Notizbuch.

Er verließ nicht von der Umgebung eines Mannes, der gezwungen ist, auf einen Anderen zu warten. In seine Beschäftigung vertieft, hatte er des Verschwindens Wilmots nicht vergessen. Um 9 Uhr schloß er die Schatulle, er hob sich und klingelte.

„Das Ausbleiben meines Freundes hängt an, mich zu beunruhigen,“ sagte er. „Warten Sie den Wirth, sich zu mir zu bemühen.“

wandern, und ihn in der Rathskammer abholen sollte.

„Ich glaube nicht, daß ein erster Grund zu Besorgnissen vorhanden ist,“ schloß der Bankier, „aber Wilmot hat mir gestanden, daß er in den letzten Jahren die Gewohnheit angenommen hat, mehr zu trinken, als ihm gut ist.“

„Er sitzt jetzt vielleicht in irgend einer Schänke, um zu kneipen. Es ist zu räthselhaft um ihm, mich so zu vernachlässigen.“

„Ja, das ist es,“ stimmte der Wirth zu, „doch ich hoffe, Sie werden mit dem Essen nicht länger warten.“

„Nein, nein, schicken Sie es nur herauf, obgleich mir der Appetit beinahe durch den Wirth vergangen ist.“

Der Wirth brachte mit eigenen Händen die silberne Suppenterrine und enttorkte selbst die Flasche hochheimer, die Dawson auf der Weinliste ausgesucht hatte. Etwas in dem Wesen des Bankiers verrath ihm als eine Persönlichkeit von nicht geringer Bedeutung und der Besitzer des Rathshofes wünschte den vornehmen Fremden in jeder Weise zufrieden zu stellen.

Dawson hatte von seinem Appetit die Wahrheit gesagt. Er nahm einige Teller Suppe, als einige Teller Lachs und schob dann seinen Teller bei Seite.

„Es hilft nichts,“ rief er, „sich plötzlich erhebend und wieder an das Fenster gehend, „das Ausbleiben dieses Menschen peinigt mich.“

Die Augenlider waren heiß und still. Die Schatten der Giebelwände zeichneten sich von dem mondbelichterten Pfaster klar ab. Das goldig schimmernde Kreuz, der niedrige feinerne Säulengang, die feierlichen Thürme der Rathskammer, verliehen der Stadt ein alterthümliches Aussehen.

Die Mitternachtsstunde war, während der Bankier am offenen Fenster stand und auf die Straße hinaus blickte.

„Ich werde hier übernachten,“ sagte er, ohne sich nach dem Wirth umzusehen, der hinter ihm stand. „Es ist mir unmöglich, Wilmot ohne diesen Wilmot zu verlassen. So sehr ich ihm auch zürne, mir so übel mitgespielt zu haben.“

Dawson sprach in dem getrünten Ton eines bodmüthigen und selbsthätigen Menschen, der sich von seinem Untergehenden bedrückt fühlt. Der Wirth murmelte einige zustimmende Worte und tadelte das Benehmen des Verwirrten auf das Entschiedenste.

„Nein, ich werde heute nicht mehr nach London fahren,“ sagte der Bankier, „obgleich meine Tochter, mein einziges Kind, das ich seit sechzehn Jahren nicht gesehen habe, mich in meinem Hause erwartet.“

„Sie sind außerordentlich gütig, sich so lebhaft für Ihren Begleiter zu interessieren.“

„Miß beängstigt sein Ausbleiben immer mehr,“ rief Dawson endlich. „Können Sie nicht einen Boten nach Schloss Fahren schicken, um sich zu erkundigen, ob Wilmot dort gewesen ist?“

„Nattürlich, einer meiner Stallburgen soll sofort hinführen. Wollen Sie ihm einen Brief an Frau v. Talsbos mitgeben?“

„Einen Brief? Nein. Frau v. Talsbos ist mit einer Fremde. Mein Freund Talsbos verheiratete sich erst, nachdem ich England verlassen hatte, und der Wirth braucht nur zu fragen, ob ein Bote des Bankiers Dawson auf Schloss Fahren vorgeschrieben hat, und wenn es so ist, um welche Zeit er dort war, und um welche Stunde er wieder fortgegangen ist.“

Das ist Alles, was ich wissen wünsche. Wird der junge Mensch über die Wiese, oder über die Landstraße reiten?“

„Über die Landstraße, Herr Dawson, über die Wiese führt nur ein Fußpfad. Der kürzeste Weg nach Fahren ist der zwischen unserm Wäldchen und St. Groß, aber der ist eben nur für Fußgänger zu benutzen.“

„Ja, ich weiß es, dort war es, wo ich mich von Wilmot trennte. Schicken Sie den Boten gleich ab. Josef Wilmot sitzt vielleicht in der Dorfchänke von Fahren, so angetrunken, daß er nicht wieder zurückfindet.“

Der Wirth ging, um den Auftrag seines Gastes zu befehlen.

Alfred Dawson warf sich in einen Sessel und nahm eine Zeitung in die Hand, aber es lag nicht eine Zeile. Er war in dem Gemüthszustand, der auch nicht irgend einen Personen eigen ist, wenn sie durch irgend ein unvorhergesehenes Ereigniß in Ungewißheit erhalten werden. Die Abwesenheit Josef Wilmots wurde mit jedem Augenblick unenträglich, und sein ehemaliger Herr suchte gar nicht, seine Unruhe zu verbergen. Die Zeitung entfaltete seiner Hand und den Blick unablässig nach der Thür gerichtet, lauschte er in atemberaubender Spannung auf jedes Geräusch.

Nach etwa einer Stunde erschien der Wirth wieder.

„Run?“ rief Alfred Dawson.

„Mein Boter ist wieder zurück. Heute den ganzen Tag ist kein Fremder in Fahren gewesen.“

teressen am besten gewesen wäre, in meinem Dienst zu bleiben. Andererseits ist es nicht ausgeschlossen, daß ihm etwas begegnet ist. Aber was kann das sein?“

Der Wirth schätzte verschiedene Möglichkeiten auf. Der Vermuthung zufolge, daß er in der Mitte des Weges erkrankt sein, oder sich veripäet, im Dunkeln verirrt haben und im Mühlbach oder einem der anderen tiefen Gewässer zwischen Wilmot und Schloss Fahren verunglückt sein.

„Lassen Sie morgen bei Tagesanbruch die ganze Gegend durchsuchen!“ rief Dawson, „gleichviel, was es kostet. Die Sache muß aufgeklärt sein, ehe ich Wilmot verlasse.“

Jeder Fußbreit des Bodens zwischen Wilmot und Schloss Fahren muß auf das Sorgsamste abgesehen werden und —

Er vollendete den Satz nicht, denn unten im Flur erhob sich plötzlich ein Lärm, ein Rufen und Stampfen, so daß der Wirth verwundert die Thür öffnete, und von Dawson gefolgt, zur Treppe ging.

Unten im Flur war eine Menge Menschen zusammengedrängt und in heftiger Gemurmel, das lauter und lauter wurde, ertönte das grauenvolle Wort: Mord!

Alfred Dawson hörte und verstand es, denn sein hübsches Gesicht verfarbte sich. Er sah bläulich weiß aus, wie der Schnee im Mondlicht, und wie gebrochen stürzte er sich auf das eichene Treppengeländer.

Der Wirth drängte sich an seinem Gatt vorüber und eilte die Treppe hinunter. Es war keine Zeit, Urstände zu machen.

„An weniger als fünf Minuten kam er zurück, beinahe ebenso Rasch wie der Bankier.“

„Ich fürchte,“ stammelte er, „daß Ihr Freund gefunten ist.“

„Sie glauben doch nicht, daß er —“

„Sie fürchte, es ist so. Zwei triftige Schmitzer, die von einem Felde jenseits St. Groß nach Hause gingen, stolpern über einen Menschen, der in einem Hüßchen unter den Bäumen —“

„Unter den Bäumen! Wo?“

„An derselben Stelle, wo Sie sich von diesem Herrn Wilmot trennten.“

„Der Mann war todt.“ Sie trugen ihn in das nächste Wirthshaus, wo rasch ein Arzt zur Stelle war, aber Dr. Sanders erklärte, der Mann müsse schon seit Stunden im Wasser gelegen haben, und der Mord schon vor vielen Stunden begangen worden sein.“

„Mord?“ rief Dawson entsetzt. „Über vielleicht ist er gar nicht ermordet worden! Sein Tod mag zufällig gewesen sein; er mag einen Fehltritt gemacht haben und in's Wasser gestürzt sein.“

„O nein, das ist es nicht. Er ist nicht ertrunken, denn er ist gefunden wurde, ist das Wasser nicht drei Fuß tief. Er ist erstickt worden, eine Schlinge aus einer haarfeinernen Schnur ist ihm von hinten überworfen worden, denn der Knoten war im Nacken zusammengezogen. Dr. Sanders ist noch unten, wenn Sie ihn zu sprechen wünschen, wird er Ihnen Alles ganz genau erzählen können. Nach dem, was die beiden Jünger sagten, wurde die Leiche an dem Strich in's Wasser geschleift. Die Spuren waren noch deutlich im Gras zu sehen. Ich bedauere schmerzlich, daß Ihr Begleiter das Opfer eines solchen Verbrechens wurde.“

Alfred Dawson bedurfte in der That der Theilmahme. Sein bleiches Gesicht war dem Wirth zugetrieben. Er sah aus, als hätte er dem Bericht über das begangene Verbrechen gar keine wahrnehmbare Aufmerksamkeit geschenkt, und doch hatte er offenbar sehr wohl gehört.

„Erstickt!“ wiederholte er tonlos, „und die Leiche in's Wasser geschleppt! Wer — wer — könnte das gethan haben?“

„Ja, das ist die Frage. Es muß ein Raubmord vorliegen, denn neben der Leiche am Rande des Wassers wurde eine leere Brieftasche gefunden. Landstreicher und solches Gesindel gibt es um diese Zeit des Jahres auf dem Lande genug, die einiger Pfund wegen kalten Blutes einen Menschen umbringen.“

„Kann aber soll ich in dieser Angelegenheit etwas thun?“ fragte der Bankier tief aufsehend.

„Vor morgen gar nichts. Morgen wird jedenfalls das Todtenschaugericht abgehalten werden.“

„Sollten nicht jetzt schon Schritte zur Aufklärung des Mordes gethan werden?“

„Gewiß. Ich zweifle nicht daran, daß die Polizei bereits auf seine Verfolgung bedacht ist, und alle Anstrengungen machen wird, seiner habhaft zu werden. Leider scheint mir das ein Fall, in welchem der Mörder sich der Gerechtigkeit entziehen wird.“

„Was? Was?“

„Daran ist nicht zu zweifeln. Einer meiner Leute war drüben in der „Grünen Tanne“ und erklarte in dem Ermordeten sofort den Herrn, mit dem Sie heute Nachmittag um vier Uhr in meinen Gatt Hof kamen.“

Dawson zog sich in sein Schlafzimmer zurück. Am nächsten Morgen stand er zeitig auf und noch vor dem Frühstück schickte er eine telegraphische Depesche an das Bankhaus in der St. Gundolphstraße, zu Händen Roderich Walders:

„Bitte, kommen Sie sofort, „Goldenes Adler“, Wilmot. Ein schreckliches Ereigniß bringt mich in eine sehr unangenehme Lage. Nehmen Sie einen Rechtsanwalt mit. Benachrichtigen Sie meine Tochter, daß ich erst in einigen Tagen in London eintreffen werde.“

Die Leiche des Ermordeten lag in einem verdunsteten Zimmer bei einem laukerigen „Grünen Tanne“ auf einem hohen Tisch. Die Thür dieser Zimmertür war verschlossen und vor der Thür stand ein Bedienter, der das Leichenhauergeräth aufbewahrt hielt, durfte es Niemand betreten.

Alfred Dawson erwartete in seinem Zimmer die Antwort auf die nach London abgeschickte Depesche.

10. Kapitel.

Während diese Dinge sich zwischen London und Southampton zutrugen, hatte Laura Dawson die Ankunft ihres Vaters mit schmerzlicher Ungeduld erwartet.

Sie glied ihrer Mutter, der jüngsten Tochter des Grafen v. Sadern, einer schönen Frau von aristokratischer Erscheinung. Sidonie v. Clavering hatte nach dem Tode ihres ersten Mannes, eines Wittmeisters, der ein Jahr nach seiner Hochzeit in einem Schamügel gegen Unfluthäufige gefallen war und seine junge Wittve mit einem sechs Wochen alten Töchterchen fast mittellos in Indien zurückgelassen, die Bekanntheit Alfred Dawsons gemacht.

Sidonie war sehr arm und wohnte, das ihre Verwandten in England sich in kaum besserer Lage befanden. Tief begehrt durch den Verlust ihres heilig geliebten Mannes, trant und von Sorgen gequält, lebte sie in Kalkutta von ihrer dürftigen Pension, zu schwach, sich den Gefahren der Heimreise auszuweisen.

Mit Alfred Dawson war sie infolge einiger für ihren verstorbenen Mann zu ordnenden Gelbangelegenheiten zusammengelommen, und der Bankier, jetzt schon vierzig Jahre alt, entflammte in heißer Leidenschaft für die junge Wittve.

Vor acht Monaten nach dem Tode ihres ersten Mannes heirathete Sidonie den Bankier. Mra v. Clavering wurde unter der Obhut einer vertrauenswerthen Kinderfrau nach England zu Verwandten ihrer Mutter geschickt, und Alfred Dawsons's schöne Bemahlung wurde die Königin der besten Gesellschaft in der Stadt der Paläste.

Alfred Dawson liebte seine Frau mit fast vergitternder Liebe. Sidonie jedoch erwiderte diese Zuneigung des Millionärs niemals aufrichtig. Sie machte sich bittere Vorwürfe darüber, über das verlorne Kind erdarmungslos aus ihrer Ehe verbannt zu haben, aber ihre Mann war so eifersüchtig Natur, daß er dem Kinde seines todt Rebenbüblers die Liebe der Mutter mißgönnete. Auf seine Veranlassung wurde die Kleine fortgeschickt.

Zwei Jahre hatte Sidonie Dawson in der Gesellschaft von Kalkutta gelebt, als sie ganz plötzlich farb. Der Bankier beweinte sie in tiefer und aufrichtiger Trauer. Alle Liebe, deren sie fähig war, hatte er verloren, hatte er gehört und mit ihr für ihn alle Hoffe, aller Sonnenschein des Lebens entschunden.

Auch sein kleines Töchterchen schickte er nach England. Nicht aus Gleichgiltigkeit trennte er sich von Laura, sondern weil er sie vergitterte. Es war die einzige selbstlose Handlung seines Lebens. Er fürchtete, das Klima könnte ihr schaden und er würde das Kind verlieren, wenn er bei sich behielt, wie die Mutter verloren hatte.

Als Alfred Dawson das Bankhaus in der Gundolphstraße nach der Entscheidung der gefährlichen Wechsel verlassen hatte, er hatte sich zugewandt, seinem Vater nie wieder in's Gesicht zu sehen, und er hatte sein Wort gehalten.

Der Antritt dieses Mannes nun sah Laura mit der liebenden Ungeduld einer zärtlichen Tochter entgegen. Sie war ein schönes Mädchen von königlicher Haltung, aber ohne jeden Hochmuth. Seit ihrer frühesten Kindheit von Allen, die sie umgaben, verwöhnt und vergittert, durfte sie immer thun, was ihr beliebt, und trotzdem war die junge Erbin von Mangoldsböh als liebenswürdig und bescheidenste Beschäftigung in ganz Barwickshire.

Sie war erst achtzehn Jahre alt und noch nicht in die Gesellschaft eingetreten, aber sie besaß schon einen recht großen Bekanntheitskreis, denn es war die größte Freude ihres Großvaters gewesen, sie beizubringen um sich zu haben.

Frau Elisabeth Madbin, eine Freundin der verstorbenen Mutter Laura's, hatte ihre Erziehung übernommen und sie unter die Obhut genommen. In Verstande Elisabeth war sie von Mangoldsböh nach dem Portlanplatz gekommen.

Aber Frau Madbin war nicht die einzige Begleiterin Laura's bei dieser Gelegenheit, auch ihre Halbschwester, Mra von Clavering, die seit Jahren fast beständig in Mangoldsböh lebte, und mit nach London gekommen und als männlicher Schutz hatte sich Arthur Lowell, einer der glücklichsten Rechtsanwölter in der Stadt Southampton, in der Nähe des Gutes Mangoldsböh, der kleinen Gesellschaft angeschlossen. Die drei junge Menschen und ein Liebling des verstorbenen Roland Dawson gewesen.

„Che der alte Herr starb, hatte er Arthur Lowell gebeten, in allen Dingen als Freund und Berater Laura's zu handeln und der junge Rechtsgelehrte war entzückt, das schöne junge Mädchen als seine Klientin betrachten zu dürfen.“

Er liebte Laura, fürchtete aber, daß seine Liebe immer hoffnungslos bleiben würde. Durch ihr großes Vermögen stand Laura so hoch über ihm, als wäre sie eine Herzogstochter.

Arthur Lowell war der einzige Sohn, hübsch, geistvoll und hochfinnig und sein Vater ein sehr wohlhabender Mann, aber Alfred Dawson, der Millionär, würde ihn ausgelacht haben, wenn er es gewagt hätte, ihn um die Hand seiner Tochter zu bitten.

Aber sollte seine Liebe auch für die Zukunft aussichtslos sein? Das war die Frage, die er sich unaufhörlich vorlegte.

Er war stolz und ehrgeizig und durfte sich ohne Selbstüberhebung für einen begabten und tüchtigen Menschen halten. Es war ihm eine Anstellung bei der Regierung in Indien durch einen Gubernator, einen Freund seines Vaters, angeboten worden. Diese Anstellung würde ihm die Aussicht auf eine glänzende Zukunft eröffnen.

Der Gubernator, der Arthur Lowell dieses Anerbieten gemacht hatte, hatte ihm geschrieben, er brauche sich nicht sofort zu entscheiden, die Stelle werde erst in Jahresfrist frei.

Arthur Lowell hatte sich aber sofort für Lord Spenser's Anerbieten entschieden.

„Ich werde nach Indien gehen,“ sagte er sich, „denn wenn ich mit Laura Dawson gewinnen will, muß ich eine stolze Lebensweise erreichen, doch ehe ich fortgehe, werde ich ihre meine Liebe ansehen. Erwidert sie meine Gefühle, so wird kein Kampf zu schwer sein. Wo nicht —“

Er mochte diesen Satz nicht vollenden, der ihm wie die Verlobungsgelbes Todesurtheils gewesen wäre.

„Ich werde mit ihr sprechen, ehe ihr Vater zurückkehrt. Sie wird mir ohne Scheu und Furcht die Wahrheit sagen,“ dachte er, „denn es liegt in ihrer Natur, wahr und offen zu sein. Ist ihr Vater erst da, so dürfte sie sich von ihm beherrschen lassen.“

Am 17. August trafen Laura und Frau Madbin in London ein. Am Bahnhof verabschiedete sich Arthur Lowell von ihnen, um sich nach seinem Gatt zu begeben. Am 18. wünschte er Laura in Portlanplatz seine Aufwartung zu machen, traf sie aber nicht zu Hause. Am 19., in dem sonnigen Augustmorgen, an dem der Großvater in dem verdunsteten Wirthshauszimmer in Wilmot, lag, kam der junge Rechtsgelehrte wieder.

Laura und Mra v. Clavering sahen am offenen Fenster, als ihr Freund eintrat. Die beiden Schwestern begrüßten ihn mit großer Herzlichkeit.

„Ich freue mich sehr, Sie zu sehen, Herr Rechtsanwalt,“ rief Laura, „Mra und ich, wir waren beide so verstimmt, weil Papa noch immer nicht da ist. Ach, wenn er mich nur liebte, wenn sein Töchterchen ihm nur nicht gleichgiltig ist!“

„Was möchte Sie nicht lieben, Laura?“ fragte Arthur Lowell selbstverleugend. „Wer —“

Er hielt beiseite inne. In diesen wenigen Worten hatte er das Geheimniß seines Herzens verrathen, aber Laura war zu unschuldig, die Bedeutung dieser lebensschmerzlichen Worte zu errathen.

Frau Madbin verstand sie vollkommen, und sah den jungen Mann mit ermutigendem Lächeln an.

Arthur Lowell war ihr Liebling. Sie wünschte, daß er Laura anbiete, und in den Augen der beiden alten Frauen war er der beste und edelste der Menschen.

Mra v. Clavering betrachtete die beiden jugendlichen Gesichter in dem sonnigen Fenster und eine Wolke des Kummers breitete sich über ihre schönen ausdrucksvollen Züge.

„Liebe Mra, möchten Sie mich nicht in Ihr Zimmer begleiten,“ rief Frau Madbin mit etwas schiller Stimme. „Sie wollten mit dem neuen Hut zeigen, den Sie sich gestern kauften.“

„Meinen neuen Hut?“ murmelte Mra gestreut.

„Ja, kommen Sie nur, kommen Sie nur, liebe Mra.“

Das junge Mädchen gehorchte und Laura blieb mit dem Rechtsanwalt allein zurück.

Arthur Lowell rückte seinen Sessel in Laura's Nähe.

„Weshalb sind Sie so schweigsam, Laura?“ fragte er. „Nur an den Tage, an dem Ihr Großvater farb, habe ich Sie noch niemals so ernst gesehen.“

„Ich denke an meinen Vater,“ erwiderte sie mit leiser ätterter Stimme, „ich fürchte, daß er mich vielleicht nicht mehr lieben wird.“

„Sie nicht lieben, Laura! Wer könnte Sie lieben, mit Ihnen sprechen, und Sie nicht lieben? Ich fürchte immer, Ihnen zu gestehen, wie heiß und innig ich Sie liebe, aber Ihre große Reichtum ist die eierne Schiedewand, die mich von Ihnen trennt, obwohl ich der Sohn eines sehr wohlhabenden Mannes bin, und dieser Umstand legte mir Schweigen auf. Doch das Gefühl, das mich zu Ihnen zieht, ist zu mächtig in mir, und zwingt mich, offen und rückhaltlos mit Ihnen zu reden.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Das Mädchen sah ihn erfaunt an.

„Ich liebe Sie, Laura, ich liebe Sie, und aus Liebe zu Ihnen werde ich im Stande sein, alle Hindernisse zu überwinden, die mich von Ihnen trennen.“

Für die Küche.

Fisch-Mattaroni. Zu einer beliebigen Menge feingewiegten, geschnittenen Fisches gibt man doppelt soviel abgeseigertes Mattaroni. Dann bereitet man für jedes Pfund Mattaroni und Fisch je ein halbes Pint gute weiße Sauce, der man 2 Unzen geriebenen Käse zufügt und sie mit der Mischung vereinigt. Zuletzt gibt man rasch ebenfalls auf je ein halbes Pint ein Ei darunter, streicht eine Porzellan - Backform sorgfältig aus, gibt die Masse hinein, bestreut sie mit geriebenem Käse, belegt sie mit Butterstückchen und läßt die Speise in heißem Ofen braun backen.

Etier à la Maitrot. Man hadt eine Zwiebel und zwei Schalotten, gibt sie mit einem guten Schöpfel Del, einem halben Lorbeerblatt, etwas Thymian und einigen Pfefferkörnern in einer Kasserolle und läßt dies rösten; dann gibt man es auf ein mit Weißpapier belegtes Sieb, damit das Del abtropfe, mischt die Masse in einer anderen Kasserolle mit einem halben Glas Roth- oder Weißwein und läßt sie einige Minuten langsam dämpfen, pastirt sie durch ein feines Sieb und mischt eine Handvoll kleine Perlentrauben darunter. Man läßt eine genügende Anzahl Speigeler, die man hübsch gleichmäßig schneidet und auf geröstetem Brot anrichtet; dann übergießt man die Eier mit der Sauce und servirt sie folgende.

Obadene Tauben. Zwei bis drei feine junge Tauben werden gepuht, gefengt, ausgenommen, gewaschen und in Hälften oder Viertel zerlegt, die man mit Salz bestreut, in einem Topf mit Butterzweig, einer Zwiebel, einem Kräuterbüschelchen und etwas Fleischbrühe ziemlich weich dünst, herausnimmt, abtropfen läßt, in geräucherter Ei und geriebener Semmel umwendet und dann in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun backt. Man garnirt sie beim Anrichten mit geduckerter Petersilie oder gibt sie als Beilage zu jungen Gemüsen.

Damburger Kammlet. Die jungen Kammletten, deren Fett man ja nicht ablassen darf, sind bei sorgfältiger Zubereitung eine wahre Delikatesse. Man häutet und spült sie und brät sie in fliegender Butter unter fleißigem Begießen etwa eine Stunde. Längerer Bräutzeit bedürfen sie bei guter gleichmäßiger Hitze nicht. Man nimmt eine halbe Stunde vor dem Anrichten zwei Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben und blendirt sie. Diese Scheiben schmort man dann rasch in Butter mit einer Messerspitze Viebig's Fleischextrakt, etwas Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft weich, ohne sie zerfallen zu lassen. Auch kleine Schalotten werden gebrüht und weich geschmort und ebenso eine kleine Büchse eingemachter Erbsen in Butter weich geschmort. Wenn die Kammette fertig ist, wird ihr Bratenzsaft entfettet und mit etwas Sahne und Madeira nebst gut gerührtem Mehl verthicht. Die Keule wird transpirirt, wieder zusammengegeben und mit den abgetropften Butterscheiben, die in der Mitte abwechselnd mit den jungen Erbsen und Schalotten belegt werden, garnirt. Die Sauce wird nebenher gerührt.

Kartoffel-Auflauf mit Schinken. Eine große, groß geschnittene Zwiebel wird in 1 Unze gutem Kochsalz gepuht, das Fett dann durch ein Sieb gesiebt und diesem 2½ Pfund gefochte, geriebene Kartoffeln 1 Pfund feingetochter Schinken und sechs bis sieben Eidotter, die man in zwei Tassen frischer Milch gerührt hat, zugeben. Zuletzt mischt man den steifgeschlagenen Eier-Eis mit der Butter und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgelegte Form, gibt diese in den heißen Ofen und läßt die Speise schön goldgelb. Sobald sie aus dem Ofen kommt, läßt man den Rand mit einem dünnen Messer von der Form und stürzt den Auflauf auf eine flache, erwärmte Platte zum sofortigen Auftragen.

Endivien à la crème. Von schönen Endivien werden die grünen Blätter entfernt, die Endivien in mehrere Theile geschnitten in Salzwater blanchirt, abgethelt und fest ausgebrüht. Man wiegt sie fein, schneidet sie in Butter durch, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist, gibt mehrere Teller die Bedamesauce daran, fügt ein wenig Mustatanz, einen Schöpfel Jus, etwas frische Butter, wenig Salz und eine Prise Zucker dazu und läßt die Endivien unter Rühren nun zu richtiger Consistenz ein. Sie müssen gleich servirt werden, und man garnirt sie mit gerösteten Broststreifen und verlorenen Eiern.

Sellerie-Gemüse. 4 bis 5 junge Sellerieköpfe werden gepuht, gewaschen und in gleichmäßige Scheiben geschnitten, 15 Minuten in schwach gesalzenem Wasser gekocht, abgeseigt und in kaltes Wasser gelegt. Weiter thet man auf den Boden einer flachen Kasserolle einige Scheiben fetten Schinken, gebe den abgetropften Sellerie hinzu, gebe ein wenig mit Viebig's Fleisch-Extract hergestellte Bouillon auf und lasse das Gemüse bei gelinder Feuer wärmen. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Schweißmilch gebunden und erhält, da sie sehr kräftig schmecken muß, eine weitere Beilage von Viebig'schem Fleisch-Extract nebst einem Glas Rarlem Weißwein.

Wiener Roastbeef mit Salat und Compot. Die von einem allschlachteren, fettigen Rippenstück geschnittenen Roastbeef werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit ein wenig Knoblauch gepuht, über hartem Feuer auf dem Raß gebacken, wobei man sie fleißig mit Butter bestreift, und sofort mit Salat und Compot zu Tisch gibt.