

Im Schatten des Doppelgängers.

Hans Freiling's Leben und Abenteuer diesseits und jenseits des Ozeans.

Roman von Karl Gundlach.

Copyrighted 1913. Nachdruck verboten.

1. Kapitel. Die Hans Freiling eines Abends in Chicago einen alten Bekannten traf und welche neue Bekanntschaft er in der folgenden Nacht machte. "Mensch! um des Himmels willen, was wollen Sie denn in Amerika?"

Eisenbahngesellschaft Propaganda für den Bau einer neuen Eisenbahn in Mexiko zu machen. Des Ding bezog sich auch ganz gut, und dann ist mein Verlust mehr als bedeuend. "Ach ja, dachte ich, er ist also in mifflischen Verhältnissen, da konnte ich mir sein Aussehen schon erklären."

horr, daß mein gesamtes Papiergeb, ein ziemlich hoher Betrag, ebenfalls in der Briefkiste steckte. Da waren wir hübsch eingetauscht! "Durch meine Lebensgenossen er-
"Ich hab' mich nicht mehr zu sagen, aber pugig war's doch, daß ein Weltreisender, ein Kerl, der in Afrika und Mexiko sich herumgetrieben hat, einem ganz gewöhnlichen Gaunerstreiche zum Opfer fallen konnte."

dann lassen Sie mich auch nach Hause gehen. Allgemeines Gelächter. "Ich merkte, man fing an, sich über mich lustig zu machen. Ich warf das Paket auf den Tisch und rief, sie sollten sich schämen, mit einem Menschen, der ihnen gar nichts zu Liebe getan, Spott zu erwidern."

"After the Ball", was zusammen sich recht hübsch machte. "Erst nach und nach beruhigten sich die Kästlein und endlich lagerte wieder Schweigende Ruhe, nur vom dumpfen Sämenchen angenehm unterbrochen, über dem unheimlichen Räume."

Meine Mutter hand vor mir und suchte mich zu beruhigen. "Ich hörte den Lindenbaum wieder rauschen, ich sah seine schwankenden Zweige — aber dort oben fand der glänzende Wanderer und ich war ein kleiner hilfloser Knabe von sechs Jahren."

Für die Küche. Kartoffelpeise. 1 Pfd. geriebene gekochte Kartoffeln, 1 Tasse Milch, 1 Pfd. Butter zu Sahne gerührt, 6 Eiblotter gut damit vermischt und etwas Zitronensaft werden gut zusammen gemengt. Zuletzt zieht man den Schnee der Eier hindurch und läßt die Speise in gut ausgeglichener Form langsam eine halbe Stunde kochen. Diese Speise reicht man mit Obflauca.