

Durch Eis und Nacht.

Roman nach wahren Begebenheiten von Mar Hemberton.

(11. Fortsetzung und Schluß.)

Sie setzte sich an den Tisch, indem sie sich selbst mit tastenden Fingern darin besah. Minuten vergingen, und sie konnte noch immer die Feder nicht finden. Tolma legte sie endlich in ihre Hand. "Nun!", flüsterte er. "Es ist für Deine Freiheit, für Dein Leben! Er befindet sich als Gefangener in diesem Hause."

Sie ergriff die Feder, die Hand hätte auf zu zittern. Schnell warf sie die Umrisse des Forts hin. Das Krachen der Feder auf dem Papier und das Ticken der silbernen Uhr waren die einzigen Laute, die in dem großen Salon gehört wurden. Athemos besaß die Hände der Herren, und die Gestalt des Mannes von Eisen erschien in dem Dunkel wie eine Gestalt von Bronze.

Die drei waren sofort an ihrem Stuhl. Bongo ergriff das Papier. Er legte es Seite an Seite mit einer anderen Karte und verzog die Lippen.

Der Abend des zweiten Tages.

Paul hörte eine Uhr acht schlagen, und erinnerte sich, daß er schon fast dreißig Stunden Gefangener in Talvis Hause war.

Er schien ihm ein Jahrhundert verspätet zu sein, seit er Mariannes schöne Lippen küßte und ihr sagte, er würde sobald als möglich zu ihr zurückkehren.

Paul taumelte wie ein Betrunkener. "Es ist ein großes Glück!", rief er laut.

Er schenkte Talvis einen Blick. Der alte Mann war so ruhig. Er schien aus Talvis Zügen die Bedeutung seiner Worte lesen zu wollen.

Was haben wir denn die Zeit für nötig? fragte er sehr ruhig.

Die drei saßen still. Der Mann von Eisen sprach nicht. Die anderen saßen ohne einen Laut zu machen.

Im Mitternacht. Ein Kandelaber, der vor dem Altar in Graf Talvis Kapelle stand, warf sein mildes Licht auf den alten Priester und die kleine Gruppe um ihn.

Die drei saßen still. Der Mann von Eisen sprach nicht. Die anderen saßen ohne einen Laut zu machen.

Neben dem Manne von Eisen stand der alte Tolma. Auf seinem alten Antlitz war ein Zug listigen Triumphs und Uebermut; er hatte seine Geisteskräfte gegen die Bonzos ins Feld geführt und hatte gestiftet.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

Der dritte und letzte Zeuge dieser fabelhaften aller fabelhafteren Trauerungen war der Herr des Hauses. Graf Talvis zeigte unerschrocken, wie sehr ihm das Glid seines alten Freundes am Herzen lag.

immer noch ein Diner Anstands, aber heute hatte er Feiertag.

Der Priester hob die Hand, um diejenige zu segnen, die Gott zu dem heiligen Mysterium der Ehe zusammgeführt hatte.

Marianne war die Hand der alten Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

"Sie vergehen mich?" fragte der alte Bonzo, seine beiden Hände zu dem zitternden Mädchen ausstreckend.

Eine herzogliche Sünderin. Die Herzogin von Kingston war eine der schönsten und durch ihren Charakter und ihre Lebensgeschichte merkwürdigsten Frauen des achtzehnten Jahrhunderts.

Sie wurde 1720 als Tochter des Gouverneurs Chables geboren, verlor ihren Vater aber schon, als sie kaum 15 Jahre alt war.

Ihre Mutter, die durch den Tod des Gatten in die bedrückteste Lage gerieth, beschloß, als der Schönheit und dem Geist ihrer Tochter Kapital zu schlagen und sie vor Allem eine glänzende Partie machen zu lassen.

Zunächst wurde die junge Elisabeth durch Vermittlung des Graf von Bath zur Ehrenname der Prinzessin von Wales ernannt.

Es war das ein Posten, in dem etwas sittenluderen „Leisterhufe“, wo sie ihre stark sinnliche Schönheit, von der Art, wie man sie in der Georgianischen Zeit so liebte, und das Sprüchfeuer ihres Witzes und ihrer Talente zu voller Geltung bringen konnte.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Er machte ihre Verheirathung an und wurde acceptirt, die Vermählung sollte stattfinden, sobald er von seiner „großen Tour“ zurückgekehrt sein würde.

Sie verlobte sich ihm jedoch nicht. Eine Treue. Kaum war er fort, so bündelte die schöne Elisabeth mit einem jungen Seemann, an dem Sohn des Lord Hervey und Entel des Graf von Bristol.

Der junge Hervey war ein junger Mann, der durch seine Jugendlichkeit, seine Schönheit und seinen Verstand schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt hatte.

Die Herzogin von Kingston hatte sich ihm durch ihre Jugendlichkeit und ihre Schönheit schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Er machte ihre Verheirathung an und wurde acceptirt, die Vermählung sollte stattfinden, sobald er von seiner „großen Tour“ zurückgekehrt sein würde.

Sie verlobte sich ihm jedoch nicht. Eine Treue. Kaum war er fort, so bündelte die schöne Elisabeth mit einem jungen Seemann, an dem Sohn des Lord Hervey und Entel des Graf von Bristol.

Der junge Hervey war ein junger Mann, der durch seine Jugendlichkeit, seine Schönheit und seinen Verstand schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt hatte.

Die Herzogin von Kingston hatte sich ihm durch ihre Jugendlichkeit und ihre Schönheit schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Er machte ihre Verheirathung an und wurde acceptirt, die Vermählung sollte stattfinden, sobald er von seiner „großen Tour“ zurückgekehrt sein würde.

Sie verlobte sich ihm jedoch nicht. Eine Treue. Kaum war er fort, so bündelte die schöne Elisabeth mit einem jungen Seemann, an dem Sohn des Lord Hervey und Entel des Graf von Bristol.

Der junge Hervey war ein junger Mann, der durch seine Jugendlichkeit, seine Schönheit und seinen Verstand schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt hatte.

Die Herzogin von Kingston hatte sich ihm durch ihre Jugendlichkeit und ihre Schönheit schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Er machte ihre Verheirathung an und wurde acceptirt, die Vermählung sollte stattfinden, sobald er von seiner „großen Tour“ zurückgekehrt sein würde.

Sie verlobte sich ihm jedoch nicht. Eine Treue. Kaum war er fort, so bündelte die schöne Elisabeth mit einem jungen Seemann, an dem Sohn des Lord Hervey und Entel des Graf von Bristol.

Der junge Hervey war ein junger Mann, der durch seine Jugendlichkeit, seine Schönheit und seinen Verstand schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt hatte.

Die Herzogin von Kingston hatte sich ihm durch ihre Jugendlichkeit und ihre Schönheit schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Er machte ihre Verheirathung an und wurde acceptirt, die Vermählung sollte stattfinden, sobald er von seiner „großen Tour“ zurückgekehrt sein würde.

Sie verlobte sich ihm jedoch nicht. Eine Treue. Kaum war er fort, so bündelte die schöne Elisabeth mit einem jungen Seemann, an dem Sohn des Lord Hervey und Entel des Graf von Bristol.

Der junge Hervey war ein junger Mann, der durch seine Jugendlichkeit, seine Schönheit und seinen Verstand schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt hatte.

Die Herzogin von Kingston hatte sich ihm durch ihre Jugendlichkeit und ihre Schönheit schon frühzeitig den Ruf eines großen Mannes erlangt.

Sie erregte denn auch gleich das höchste Aufsehen und hatte gar bald die Gemüthung, den jungen Herzog von Hamilton in ihre Reize zu locken.

Sinn, als er die Bekanntschaft einer reichen Erbin machte, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

Die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden, die Gräfin von Bristol, die gewillt war, die Gräfin von Bristol zu werden.

da ich wohl nicht mit Unrecht fürchten darf, bald eifrige Nachahmer zu finden.

Sie können unbefragt sein, Mr. Steal, das was Sie mir in dieser Sache mittheilen, betrachte ich gleichsam als Rechtgeheimnis, von dem nie ein Wort über meine Lippen kommen wird.

Ein Jahr darauf wurde Elisabeth Herzogin von Kingston. Fünf Jahre später lag der Herzog auf dem Tobenbett. In seinem Testament ernannte er seine Gemahlin zur Universalerbin.

Damit aber war die Lösung zu dem Sturm gegeben, der sich jetzt in der Familie des Herzogs gegen Elisabeth erhob.

In Voraussicht des kommenden Tages hatte sie den größten Theil ihres Vermögens bereits nach Rom in Sicherheit gebracht.

Dort wollte sie die Ruhe erheben, doch als sie die Kunde erhielt, daß sie die Bigamie angeklagt sei, wodurch man ihre zweite Ehe unigültig zu machen und sie der Erbschaft zu berauben hoffte.

Der Proceß gelangte am 15. April 1778 vor das Haus der Lords und dauerte eine Woche.

Er wurde zu einem historischen Schauspiel, dem die ganze vornehme Welt, dem Königin Charlotte selbst in Begleitung ihrer Kinder beiwohnte.

Elisabeth hatte sich ihren Richter gestellt. Sie erklärte sich für unschuldig.

Sie führte die Rolle eines gekränkten Engels durch, um das Mitleid ihrer Peers zu erwecken.

Das half ihr aber nichts. Sie wurde der Bigamie schuldig befunden. Rom war das Urtheil gesprochen, so erob sich die Herzogin, und mit wulstiger Gesticulation und donnernder Stimme rief sie ihren Begleitern zu:

"Ihr hört das Urtheil, meine Gekrerten! Gilt nach Kingston Hall, besannet die Wölfe; richtet die Kanonen! Wir werden unser Leben und unsere Person zu vertheidigen wissen!"

Auf Bigamie fand damals in England die Todesstrafe. Die Herzogin zog daher die Flucht einer regelrechten Belagerung in Kingston Hall vor.

Sie ging wieder nach Rom und später nach Paris, und dort ist sie 1788 in ihrem Palais gestorben.

Ein tüchtiger Agent.

Der erste von D. v. Bielen.

Der Fures- und Diebstahlsverbrecher, als Direktor von Branden zu New Orleans sah sehr unwohl auf seinem Bureau und langelte einige angehende Agenten gehörig ab.

Das muß anders werden meine Herren, bormerte er los, aber Sie bringen kaum und fonder über die Kringe; mit 25 Prozent Dividende sind die Aktionäre heutzutage nicht mehr zufrieden.

Die wichtige Aufgabe des Chefs an sein Personal hatte jedoch nicht den gewünschten Erfolg.

Du magst wohl die Aufzählung der Verbrechen annehmen, aber ich will nicht hören, sondern ich will hören, was du für ein tüchtiger Agent bist.

Der Fures- und Diebstahlsverbrecher, als Direktor von Branden zu New Orleans sah sehr unwohl auf seinem Bureau und langelte einige angehende Agenten gehörig ab.

Das muß anders werden meine Herren, bormerte er los, aber Sie bringen kaum und fonder über die Kringe; mit 25 Prozent Dividende sind die Aktionäre heutzutage nicht mehr zufrieden.

Die wichtige Aufgabe des Chefs an sein Personal hatte jedoch nicht den gewünschten Erfolg.

Du magst wohl die Aufzählung der Verbrechen annehmen, aber ich will nicht hören, sondern ich will hören, was du für ein tüchtiger Agent bist.

Der Fures- und Diebstahlsverbrecher, als Direktor von Branden zu New Orleans sah sehr unwohl auf seinem Bureau und langelte einige angehende Agenten gehörig ab.

Das muß anders werden meine Herren, bormerte er los, aber Sie bringen kaum und fonder über die Kringe; mit 25 Prozent Dividende sind die Aktionäre heutzutage nicht mehr zufrieden.

Die wichtige Aufgabe des Chefs an sein Personal hatte jedoch nicht den gewünschten Erfolg.

Du magst wohl die Aufzählung der Verbrechen annehmen, aber ich will nicht hören, sondern ich will hören, was du für ein tüchtiger Agent bist.

Der Fures- und Diebstahlsverbrecher, als Direktor von Branden zu New Orleans sah sehr unwohl auf seinem Bureau und langelte einige angehende Agenten gehörig ab.

Das muß anders werden meine Herren, bormerte er los, aber Sie bringen kaum und fonder über die Kringe; mit 25 Prozent Dividende sind die Aktionäre heutzutage nicht mehr zufrieden.

Die wichtige Aufgabe des Chefs an sein Personal hatte jedoch nicht den gewünschten Erfolg.

Du magst wohl die Aufzählung der Verbrechen annehmen, aber ich will nicht hören, sondern ich will hören, was du für ein tüchtiger Agent bist.

Der Fures- und Diebstahlsverbrecher, als Direktor von Branden zu New Orleans sah sehr unwohl auf seinem Bureau und langelte einige angehende Agenten gehörig ab.

Das muß anders werden meine Herren, bormerte er los, aber Sie bringen kaum und fonder über die Kringe; mit 25 Prozent Dividende sind die Aktionäre heutzutage nicht mehr zufrieden.

Die wichtige Aufgabe des Chefs an sein Personal hatte jedoch nicht den gewünschten Erfolg.

Für die Räder. Deutsche Weespeaks. Ein Pfund feingehobenes Rindfleisch wird mit einem in Wasser gerweicheten und gut ausgebräuten Weißbroten, wie mit 1—2 Eiern, etwas geriebener Zwiebel und Salz gut vermischt, runde, flache Brädeln, die mit dem Messer platt gebrüht werden, geformt und in Butter gebraten.

Virencompott. Die Birnen werden geschält und mit den Stielen in einen irdenen Topf gelegt, sodann schüttet man Wasser daran, so daß es darüber geht, giebt Zucker und ein Stückchen Zimmt, dazu und läßt die Birnen kochen, giebt ein halbes Pint Wein hinein und kocht sie weich. Nun röstet man ein Stückchen Butter, füllt mit der Birnenbrühe auf, giebt die Birnen in eine frischgekaltete, schüttet die Brühe darüber, streut noch Zucker darauf und bringt das Compott zu Tisch.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet sie in Scheiben; man besetzt sie je nach der Menge einen oder mehrere Härige von dem Gräten und schneidet sie in kleine Würfel, befeuchtet eine Zwiebel, welche man in Butter weich dämpft. Man streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt eine Schicht Artischoffscheiben hinein, darüber streut man Häringsschinken, Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer und kleine Butterfädeln, nun wieder Artischoffscheiben und so abwechselnd fort, bis man die Pfanne bedeckt hat.

Artischoffpubbing. Gebackene Artischoffen, nicht zu große, schält man und schneidet