

Eine tapfere Frau.

... (15. Fortsetzung und Schluß.) Die Wärterin fand, daß der Besuch des Amerikaners ihrem Patienten nicht gerade genügt habe, das Fieber war bedeutend gelindert und damit auch seine Aufregung. Sie ermahnte ihn, ein wenig zu schlafen, aber er wollte nichts davon hören und fragte mit schwacher Stimme: "Welche Schußwunde enthält meine Kleider? Die unterste, nicht wahr? Decken Sie sie sofort und suchen Sie nach einem breiten Gürtel mit zwei Taschen."

men. Sie erinnern mich an jene Eier, welche die beiden Frauen in Brighton verzehret haben. Ich glaube, es wird gut sein, wenn ich den Rest in meine Verwahrung nehme."

"Mein Alter hat mich gewohnt, Silas, mein Junge," sagte er mit dem ihm so gewohnten Lächeln vor Schorrocks. In seiner Brust wohnen alle Teufel der Hölle; er ist der schlimmste Mensch, den je eine Mutter geboren hat. Es gibt keine Missethat, die seine Seele nicht belastet würde!

schmunden und in der Mitte stand eine große schwarze Kiste, die mit einem Tuch zugedeckt war, und Papa hatte jedesmal geweint, wenn er in das schwarze drapierte Zimmer gegangen war; doch diese Kiste hatte er nicht nur die letzten Tage dagelegen, und hatten gemeint und viele schöne Blumen mitgebracht, so daß das ganze Zimmer davon roch, wie ein großer, großer Garten."

Tadellose Augen. Von Ernst Serenus. "Ma—ah! Welcher, einen Kneifer trägt Du? Armer Kneifer, das reißt nur wieder getroßt nach Hause, denn unser Oberst wäre außer sich, wenn ich bloß wägte, ihm einen kirchlichen Jumper zur Annahme vorzulegen!"

Schloß: "Also, mein junger Freund, das Befehlen des mündlichen Gramens bleibt für Ihre Annahme Bedingung — na, das scheint Ihnen ja keine Angst zu machen! Lieber Brettwitz, einige persönliche Fragen noch, wandle er sich dann zu meinem Bettler, aber nicht, neheman."

Für die Küche. Kasirer Kalkschneitel. Die Schneitel werden fingerdick aus einer gut abgelagerten Kalkschneitel geschnitten, leicht geklopft und auf beiden Seiten mit feinem Speckstreifen gespickt. Während dieser Zeit hat man alle Wurzeln fein geschnitten und mit etwas Suppenbrühe ausgekocht. Diese Brühe wird durchgeseiht und mit braunem Butterfett, etwas Fleischextrakt, Salz, und Zitronensaft zu bitterer Sauce gekocht. Die vorbereiteten, auch gefasenen Schneitel werden auf beiden Seiten in Butter goldbraun gebraten, aus der Butter genommen und mit der Sauce glatt angerichtet.