

# Die Wildkatze.

Roman von Ida Pfeiler.

## (7. Fortsetzung.)

Er rief im Hofe das Pferd ab, was nicht ohne Plüße und Scheltworte zu Stande kam. Er sah ärgert aus und ein wenig erbitzt. Martha hatte ihm bittende Vorstellungen gemacht in betreff der jungen Schwester; man solle ihr doch das gewohnte Leben nicht so sehr verkümmern, sie — Martha — wolle schon sorgen, daß alle Arbeit, trotzdem die Magd entlassen war, auch so zu rechten Zeit erledigt werde. Seine Miene erhellte sich etwas, als Elfe diese Worte hörte.

„Wie von der Reize? ... Warst lange ab,“ sagte er. „Martha und Gertrud sind in der Küche.“ Elfe brangte zurück, was ihr begehrt nach Ergrüfung, auf den Lippen liegen. „Nein, nicht je!“ Sie nickte dem Vater zu, wandte sich um und schritt langsam in das Haus hinein.

Das Bild, das sich ihr jetzt in der Vordiege bot, ließ ihre verfeinerte Natur heftig ab. Auf den Tisch lag blutiges Gefäß und die Steine unten wiesen reichlich Spuren von Marthas und Gertruds Thätigkeit.

Das junge Mädchen nahm ihr ärmliches Hauskleid zusammen und trat wie besangen nieder, einen Zug von Widernutzen in dem verschatteten Gesicht.

„Nun, nicht je!“ Sie nickte dem Vater zu, wandte sich um und schritt langsam in das Haus hinein. „Das Bild, das sich ihr jetzt in der Vordiege bot, ließ ihre verfeinerte Natur heftig ab.“

„Nun, nicht je!“ Sie nickte dem Vater zu, wandte sich um und schritt langsam in das Haus hinein. „Das Bild, das sich ihr jetzt in der Vordiege bot, ließ ihre verfeinerte Natur heftig ab.“

„Nun, nicht je!“ Sie nickte dem Vater zu, wandte sich um und schritt langsam in das Haus hinein. „Das Bild, das sich ihr jetzt in der Vordiege bot, ließ ihre verfeinerte Natur heftig ab.“

„Nun, nicht je!“ Sie nickte dem Vater zu, wandte sich um und schritt langsam in das Haus hinein. „Das Bild, das sich ihr jetzt in der Vordiege bot, ließ ihre verfeinerte Natur heftig ab.“

Der kleine Paul baute wortlos Asterothungen im Ries, er hörte seine nachthliche, schweigende Tante nicht. Ihr Herz war voll widerstreitender Empfindungen. Sehnsucht nach dem Geliebten, nach dem bisherigen Leben erfüllte sie und Furcht vor den Veränderungen des elterlichen Hauses, denen sie sich fremd und fremder fühlte.

Das war gerade keine Stimmung, die dreiste Vertraulichkeit Anton Weiers entgegen zu nehmen. Er kam halbrastig durch die Gänge geschlendert und that, als käme ihm das hübsche Bild unter dem sprossenden Apfelbaum unvermuthet zu Gesicht.

Mit dem spielenden Paul hand er zuerst an. Er schoß die sorgsam vollbrachte Arbeit der kleinen Hände dem Fuß zusammen und besah dem betretenden Kinde jugendhafteres Spiel.

„Da waren wir anders, nicht wahr, Fräulein Elfe? Das flog nur immer so über den Rasen und — er lachte — auch aufeinander los.“

„Ich freue mich, daß das Kind verständig und arger ist, wie ich es war,“ sagte sie, ohne sein Lachen mit dem Schatzen eines Lächelns zu begleiten. „Kommt, Paulchen, fange hier von neuem an.“

„Sie erlauben?“ Und der junge Mann ließ sich, ohne ein bewußtes Wort abzuwarten, neben ihr auf dem primitiven Bänkechen nieder.

„Sie rühte mehr zur Seite, so daß der Raum zwischen ihnen sich beträchtlich erweiterte.“

„Doch ich habe Sie nicht vergessen, Fräulein Elfe.“

ben Garten hinaus und begann unbestimmt ein Frühlingslied zu summen. Nach und nach sang sie lauter, und die weichen, klaren Töne schwammen wie Glodenlaut durch die Stille.

Paulchen betam ein förmlich feierliches Gesicht und sein tiefer Blick nach erhöhten Klang. Ueber die verblühten Wangen seiner Mutter rannen Thränen.

Als Elfe dieses lautlose Weinen bemerkte, hielt sie erschreckt inne. „Nichts, nichts,“ wehrte Martha. „Wir kamen nur so Gedanken. Ach, wie leben wir hin — vermessen so viel und wissen nichts davon. Wie heilig ist das Schöne!“

So unklar sich auch das bewegte Fluhen ihrer Seele verriet, Elfe fühlte, daß die Welt über noch einmal so als Schwester im Grunde ihres Wesens veranbort mit ihr sei. Sie verstand das tiefe, feinsinnige Verlangen, das den sinnenden Blick der übermüdeten Frau verbrühte, obgleich er sich, auf ihr Kind fallend, wieder zur gewohnten, unerschöpflichen Sanftheit verklärte.

Martha, Martha, wie habe ich dich lieb! dachte das junge Mädchen und erwog im Geiste alle die Opfer, welche die Schwester in ihrem Dienste schon gebracht und wie wenig Dank sie dafür geerntet und beanprucht hatte. Und wenn ihr, der Treuen, Geduldisigen heute ein Glück käme und es liefte auch nur um Haarsbreite festab von dem strengen Wege ihrer gewohnenen Pflicht — der Pflicht, der Ihren Wohlstand zu erhalten und ihnen zu dienen fort und fort — sie verließ sie nicht und ginge ihn weiter mit müden Füßen und entgegendem Herzen.

„Würdest du auf so thun?“ fragte sich Elfe plötzlich ernst.

Und da schrie etwas ungläubig auf in ihrer jungen, bangen Seele. „Nein! Nein! — Wollte mich Gott nicht versöhnen!“

„Gertrud kam herab.“

„Nun, so ist's eben auch mit der Arbeit, und bist du jetzt vernünftig, so will ich auch nicht weiter über diese Ungehörigkeit mit dir rechten.“

„D. ihue es doch, und dann vergieh — denn ich lasse nicht von Wolf.“

„Das wird sich finden und bald.“

„Sie schüttelte energisch den Kopf, und ein kurzer, zweifelder Lachlaut brach von ihren Lippen.“

„Still!“ gebot er rauch. „Ein paar Tage sind dein, die Thorheit zu überwinden. Und dann betrachtest du dich als Antons Zuhilfenahme, und ich rathe dir, mit frohem Muth — ich bin nicht nachgiebig.“

„Ich rathe dir, mit frohem Muth — ich bin nicht nachgiebig.“

„Ich rathe dir, mit frohem Muth — ich bin nicht nachgiebig.“

„Ich rathe dir, mit frohem Muth — ich bin nicht nachgiebig.“

funkele zu den Fenstern herein und ein Duft von feierlichem Frieden und annuhernder Befriedigung verwehte die nächtliche Umgebung.

„Sie ließ sich mit gefentten Augen auf ihren Stuhl an dem Tisch legen.“

„Wahr und ich vor haben uns den schönen Ostertag entweiht,“ sagte sie unruhig. „er hat mich im Zorn von sich geschickt.“

„Gertrud war ganz Reugier.“

„Was hat's denn gegeben?“

„Er will nicht einsehen, daß ich von Wolf weder lassen darf, noch kann.“

„Was, Elfe, du bist verlobt?“

„Martha nahm für die junge Schwester das Wort und lachte Gertrud auf.“

legten Beifammenseins. O Wolf, wie sonnig war jene Stunde! Bergst sie nie, wie ich sie nie vergessen werde.

„Ich höre Schritte nebenan — man wird mich abrufen ... Lebe wohl, Geliebter! Schreibe nicht, so sehr ich mich auch nach einem lieben Zeichen von Dir sehne, bevor ich dich nicht noch einmal benachrichtige. Laufend, laufend Grüße.“

„Deine Elfe.“

„Gegen Abend fand sie Gelegenheit, das Schreiben unbeschadet in den nahen Briefkasten zu schaffen.“

„Langsam lief sie zwischen der Häuserreihe zurück. Aus mandem Fenster schaute ein neugieriges Augenpaar nach ihr hin, und einmal hörte sie ihren Namen: „Ach, die Elfe Leuthold! ... Sie sieht genau so aus wie ihre Mutter.“

„Und der Besprochene zog die Gluth innerer Erregung über das junge Gesicht.“

„Nutter! Mutter!“

„Das Wort hatte so weichen Klang für sie.“

Rapan und Michelle. Ein Mastkapan wird gerufft, zurechtgemacht, ausgenommen, mit Spedlaten umbunden und in Butter gebraten. Sobald er halbweich geworden ist, wird er recht bid mit feingeriebenem Parmesanfleisch bestrichen und öfter mit dem von der Bratbrühe abgeseihten Fett überfüllt, bis er ganz weich geworden ist. Die Pfanne wird mit einem butterbestrichenen Papier überdeckt. Der Rapan wird dann ganz aufgetragen, die abgeschmeckte Sauce nehenher gegeben.

„Wie Sie Grüge aus Johannisbeeren bereitet man, indem man die nöthige Menge rother gefochener Beeren mit wenig Wasser weich kocht, den Saft durch ein Haarsieb abtropfen läßt, wieder auf's Feuer bringt, nach Geschmack süßt und mit der im Belieben der Hausfrau lebenden Menge Grieß, Reisgrieß oder Sago zu mehr oder weniger Dicks macht. Manche Leute lieben die rothe Grüge steif, andere weicher, wenn sie sich noch zieht.“

„Die steife Grüge kann aus der Form geschüttelt werden, die andere muß in tiefer Schüssel angerichtet werden.“

„Gurkenfata. Die Gurken werden, nachdem sie geschält, in seine Wälchen geschnitten, gefalzen, fünf Minuten im Salze gelassen, dann das Wasser abgeseigt, dieselben mit Essig und Del begeben und mit Pfeffer bestreut. Die schmadhafte, wie auch nicht genöthige Art, sie zu bereiten, ist jedoch, wenn sie frisch geschnitten, gleich mit Essig und Del begeben, gefalzen und gleich zur Tafel gegeben werden.“

„Probierte mit Chocolate. 5 Eibötter werden mit einem kleinen Taschentuch voll Zucker tüchtig verrieben, 3 Tassen geriebene Chocolate und 3 Tassen geriebenes schwarzes Brod werden dazugefügt, gewürzt mit Zucker und Vanille. Zuletzt wird der sehr feig geschlagene Schnee der Eier unter die Masse gezogen und die Sorte in gut gebutterte Form in sehr mäßig beheiztem Ofen ca. 2 Stunden gebacken. Man kann sehr gut Brodreste verwenden und auch Lumpenbrot hinzuzufügen.“

„Rakstokf a la poulette. Man läßt den Rakstokf vom Feisler sehr gut reinigen, doch ist alles daran brauchbar; das Knorpelgild wird genöthlich mit in die Sauce geschnitten. Dann kocht man ihn in Salzwasser mit Wurzelwerk und einem Kräuterbüchdeln nicht zu weich, wozu man besten ein Schraubtopf dient und schneidet ihn in gerielche Stücke und Streifen. Zu Sauce schneidet man feine Kräuter, worunter Basilikum und Thymian nicht fehlen darf, in Butter, fügt etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Champignons oder andere gute Pilze hinzu und läßt dies ¼ Stunde mit so viel von der Rakstokfbrühe kochen, als man Sauce zu brauchen wünscht. Man läßt dann die Rakstokfstücke hinein, läßt sie vollenden in der Sauce gar werden und bindet diese vor dem Anrichten mit einigem in Wasser oder Weiswein verquirlten Eidotter. Man gibt Semmelstücke, auch wohl nur Croûtons mit Parmesanfleisch oder Wätersäckchen dazu.“

„Französischer Erbsen. Man bringt die Erbsen mit einem guten Stück Butter, Zwiebel, Salz und einem kleinen Doffis Zuder in eine Kasserolle, rührt sie fleißig um und läßt sie gar werden, ohne eine andere Flüssigkeit als vier bis fünf Schöffel aufgelösten Viebigs Fleischextrakt dazugeben, wozu man die Kasserolle zudeckt. „Ich muß den Anrichten verrückt man ein Eigelb in etwas frischer Butter, bringt diese Mischung auf eine Schüssel und schüttelt die Erbsen darüber.“

„Apfel-Cremekalze bereiten. Fünf Stück große gebackene Äpfel, 4 Unzen Zuder, 3 große Eiwie, Saft und Schale einer grünen saftigen Citrone, 2 Schöffel Schale. Die Äpfel werden von Schale und Kernhaus befreit, schnell durch ein Sieb gerührt, das Bemerkte hinzugegeben, und dies alles ununterbrochen eine Stunde gehörig geschlagen, bis die Masse schaumig ist, und dann angerichtet.“

„Wickeln. Mit 1 Pfund Zuder werden 10 Eigelb, der Saft und das Abgeriebene einer halben Citrone ¼ Stunde schaumig gerührt; alsdann läßt man 3 Eier in Butter zergehen, rührt sie nebst 7 Eiern mit Mehl leicht darunter, giebt eine Messerspitze Badpulver nebst dem Schnee von 10 Eiern dazu und füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech zum Backen.“

„Magerer Sped und Saucerkohl. Zwei bis drei Pfunde Saucerkohl werden in eine Kasserolle gegeben und mit so viel Wasser begeben, daß der Kobl bebedt ist. Darauf legt man 2 Pfund mageren Sped, läßt sehr vorsichtig (häufig hat der Sped bereits genug Salz), giebt ein feines geriebene in Butter gar gebrünste Zwiebel dazu und läßt alles zusammen weich schmoren. Dann nimmt man den Sped heraus, läßt den Kobl gehörig eintochen, schneidet ab und würzt nach Geschmack mit einem Theelöffel Weiswein und einem halben Theelöffel Mehl. Der Sped wird in Scheiben geschnitten und beim Anrichten auf den Kobl gelegt.“

(Fortsetzung folgt.)