

Die Wildkatze.

Roman von Ida Pfeiler.

(12. Fortsetzung.)

Die unbefangene Herrlichkeit in allen inneren Angelegenheiten dieses Hauses...

Dieses sehr vernünftige Menschenkind, welches genöthigt war, das Leben von seiner besten und bequemsten Seite zu nehmen...

Er, dessen Wesen seit einigen Jahren leicht zu schmerzlicher Grübele neigte, erschrickte sich an der sorglosen Lebensfreudigkeit der heiterberzigen, alten Dame...

Zimmerlich schätzte er diesen hoch und verkannte die Macht seines wohlthätigen Einflusses nicht. Ihm hatte er ja auch seinen trauernden Schützling unterstellt.

Die Leutold nahm sich anfänglich in diesem Hause der sorglosesten Wohlhabenheit fremdartig genug an. Die Tische ihrer Trauer gab ihrer kindlich jugendlichen Erscheinung eine solche Herbe...

Wie sollte dieses Anfangs über sich kommen wie eine peinigende Verpfändung und verkehrte sich noch tiefer dabei. Als jedoch Herr von Göbe...

Etwas war noch, was sie schmerzlich quälte — daß sich Niemand von den Jüngern um ihren Weiblich kümmerte. Ihr unsichtbarer Beschützer, der alles in seine Hände genommen...

Daß der Vater seine Hütte bis zu so unaufrichtiger Höhe trieb, sich auch der dringenden Verpflichtungen gegen sein Kind entziehen zu können...

Ob ihr Beschützer genährte, was er in der Zeit in ihr vorbrachte. Er hatte vor Kurzem befohlen verfaßt, sich näher über ihr, über der Verflorationen Worten zu orientieren...

fe aus der Welt der Gegenwart zu scheuchen und sich einzig bemüht, ihr diese so leidig streuend als möglich zu gestalten.

Er erinnerte sie nie durch das Geringle daran, daß sie noch einen Vater, Geschwister, eine Heimath habe, doch ihm er Alles, damit sein Haus ihr diese erzeuge.

Als Elfe Leutold diese garie Rücksichtnahme durch eine unbefangene Aufmerksamkeitsvoll von Biberstein's errieht, ward sie Stunden lang ruhiglos.

Gegen Abend bot sich ihr Gelegenheit sich gegenüber ihrem Wohlthäter auszusprechen.

„Wie quält Ihre Güte,“ begann sie unermittelt, „Sie überschütten mich mit Wohlthaten, die mich für ewig verschulden und umgeben mich mit unerbittlicher Sorgfalt.“

Herr von Göbe unterbrach sie mit augenscheinlicher Verstimmung. „Es geschieht darin nicht mehr, als ein Gast meines Hauses mit Recht fordern dürfte.“

Sanft verneinend schüttelte sie den Kopf. „Sie boten einer Vertriebenen eine Heimath an und nahmen, um sie williger zu machen, sie als scheinbar Verlangende, Gesuchte in Ihr Haus.“

„Und wo soll ich das Recht zu solchen Verhältnissen nehmen?“ rief sie heftig erschüttert durch ihr verschwiegenes Ringen zwischen ihrem leidenden Stolz und dem heimlichen Wunsch, daß der Obhut des sichlich Getränten zu bedingungslos hingeben, wie er es zu wünschen schien.

„Bitte, fragen Sie sich doch was nicht. Wenn es mir nun Wohlthat wäre, Bekleidung? ... Ich stehe allein in der Welt, kein Jüngeres meinmännigliches beibringt.“

„Sie füllte sich getroffen von der leise durchdringenden Bitterkeit seiner Widerlegung. Ihr friedloser Blick verklärte sich.“

Masse, sinnende Gesichten rosig überhauchend, und die Blondblock darüber zu einem wahren Glorienstein von Silbergepinnt verwandelt.

Heinz von Göbe's nachdenkliche Augen hatten, unbewußt dem Wege der goldenen Lichtreflexe folgend, sich ihr wieder zugewandt, einen Moment lang verlor er sich förmlich in ihren Anblick.

„Gütesich trotz seiner Güte — und du verlegst diese bösen noch,“ sagte sie sich das Mädchen ruhig.

Herr von Göbe fühlte seine Rechte plötzlich ergriffen und die Berührung eines warmen, jungen Mundes darauf. „Ich will nie mehr unbankbar sein.“

Er stützte ihr seine Hand fast mit Raueheit, und als er gewahrte, daß sie dabei erschreckte, nahm er sie einen Augenblick mit liebevoller Herzlichkeit an sich und küßte sie rasch auf die Stirn.

„Aber lassen Sie uns ein Bündniß schließen, welches uns der Welt und uns gegenüber genügende Sicherheit des Verkehrs bietet — bitte, betrachten Sie mich als Ihren wohlmeinenden Onkel und rufen Sie mich demgemäß so.“

„Von der Zeit an, da diese vertrauliche Anrede das heisse Herr von Göbe“ verbannte, schien das munde Gemüth der Waise stätlich auf dem Wege der Heilung begriffen.

„Und wo soll ich das Recht zu solchen Verhältnissen nehmen?“ rief sie heftig erschüttert durch ihr verschwiegenes Ringen zwischen ihrem leidenden Stolz und dem heimlichen Wunsch, daß der Obhut des sichlich Getränten zu bedingungslos hingeben, wie er es zu wünschen schien.

„Bitte, fragen Sie sich doch was nicht. Wenn es mir nun Wohlthat wäre, Bekleidung? ... Ich stehe allein in der Welt, kein Jüngeres meinmännigliches beibringt.“

„Sie füllte sich getroffen von der leise durchdringenden Bitterkeit seiner Widerlegung. Ihr friedloser Blick verklärte sich.“

ber in den jammervollsten Trübfinn zu verfallen. Sie läßt herum wie eine verheulende, flügelverlornen Taube und macht mich in meiner egoistischen Heiterlebensweiberei ungebühdig und böse, und das erst recht, wenn sie mit zu Liebe einmal zu lächeln verliert, was ihr jedes Mal rührend mißfällt.

„Sie war doch nahe daran, vernünftig zu werden, was mußte Du denn Dein Samaritanerweil halbgelassen verlasseln! Das liebe, dumme Ding vermischt und sucht Dich, als hätte es seine eigene Seele verloren.“

„Hast Du nun genug? Schämst Du Dich nun, Du edler Menschenfreund, und vielmehr Barbar?“

„Gütesich trotz seiner Güte — und du verlegst diese bösen noch,“ sagte sie sich das Mädchen ruhig.

Herr von Göbe fühlte seine Rechte plötzlich ergriffen und die Berührung eines warmen, jungen Mundes darauf. „Ich will nie mehr unbankbar sein.“

Er stützte ihr seine Hand fast mit Raueheit, und als er gewahrte, daß sie dabei erschreckte, nahm er sie einen Augenblick mit liebevoller Herzlichkeit an sich und küßte sie rasch auf die Stirn.

„Aber lassen Sie uns ein Bündniß schließen, welches uns der Welt und uns gegenüber genügende Sicherheit des Verkehrs bietet — bitte, betrachten Sie mich als Ihren wohlmeinenden Onkel und rufen Sie mich demgemäß so.“

„Von der Zeit an, da diese vertrauliche Anrede das heisse Herr von Göbe“ verbannte, schien das munde Gemüth der Waise stätlich auf dem Wege der Heilung begriffen.

„Und wo soll ich das Recht zu solchen Verhältnissen nehmen?“ rief sie heftig erschüttert durch ihr verschwiegenes Ringen zwischen ihrem leidenden Stolz und dem heimlichen Wunsch, daß der Obhut des sichlich Getränten zu bedingungslos hingeben, wie er es zu wünschen schien.

„Bitte, fragen Sie sich doch was nicht. Wenn es mir nun Wohlthat wäre, Bekleidung? ... Ich stehe allein in der Welt, kein Jüngeres meinmännigliches beibringt.“

bigkeit zu Grunde liegen. Auch der ihr — Erna — wiederfahrenen Kränkung durch der Freundin völliges Schweigen auf den ihr zugewandten Brief im Frühjahr erwachte sie mit neueren an die Pensionistenzeit und hielt, angetast darüber sprechend, mit einer Beharrlichkeit daran fest, die ihren Gatten reizen oder langweilen mochte, denn er unterbrach sie plötzlich mit einer beinah schroffen Frage.

„Darauf schweig sie gänzlich, entweder zu schwerfällig, zu unzufrieden über zu verlegt, um ein anderes Thema aufzunehmen.“

„Sie war noch ganz das alte, kühl-schneidende, ebrerliche Gesicht mit der gehaltenen Sanftheit in Wort, Blick, Thun und Wesen. Doch lag ein ihr ehemals fremder Hauch melancholischer Trübsinn über ihr, und ihre Ernsthaftigkeit, die früher nur ein Ausfluß ihres gesetzten Temperaments gewesen, schien sich in nachdenklicher Grübele vertieft zu wollen.“

„Sie fieberte förmlich nach ungestörtem Alleinsein. Sie warf sich in einen Sessel des kleinen verbunkelten Raumes und schloß die Augen.“

„Was war mit ihr vorgegangen? ... Sie sah Wolf wieder, sah ihn an der Seite einer anderen als glücklichen Gatten, und — sie ward nicht tiefer davon getroffen!“

„Die Erwarungen kamen in offenen Waden an. Ihre drei Gefalten, in welchen sich Vornehmheit, kraftvolle Zugendlichkeit und gesunde Schönheit verbergen, boten einen wahrhaft erschreckenden Anblick, der durch die helle des ladenden Sonnenmimels über ihnen noch geboten wurde.“

„Sie sprang auf. Ihre Thränen verlegten, wie Sonnenhimmeln glüht es über ihre Züge. Sie wollte hinaus; da dachte sie an ihre verweinten Augen und sie blieb.“

„Sie hand mit verhaltenem Mithem da und laufte auf die Schritte des sich Wäbernden. Sie schienen an ihrem stillen Zustandsort vorüberstreben zu wollen; dann hielten sie einige Sekunden wie zögernd inne, und nun kamen sie direkt auf den Pabillon zu.“

„Der Eintretende stieß einen befriedigten Laut aus, als er beim Definieren der Thüre die Einsame erblickte. Da zeigte ihm das hereinflutende Licht ihr durch die Thüren verklärtes Gesicht.“

„Wann werde ich einmal den Genuß haben, Sie froh zu sehen, Elfe,“ sagte er befüßt und mit erlicher Trauer. „Ich bin nicht unglücklich,“ widersprach sie, ergrünt über sich, daß sie sich zu verhalten“ deutlich genug darin, um bei der Vorstellung die Unbefangenheit eines Fremden zur Schau zu tragen.“

nif. „Weisen Sie mich fort, ehe Sie ausgehen, daß meinemgen dieser Besuch abgelehrt würde!“

„Sie, warum verlegen Sie mich willkürlich durch solche Aeußerungen?“

„Er ging auf die Ursache ihrer erregten Erwiederung zurück. „Lassen wir der Sache ihren Lauf — mein Neffe wird wohl Zeit genug besitzen, zu wissen, was er zu thun und zu lassen hat.“

„Sie schüttelte den Kopf. „Erna ist ahnungslos. Ich bitte Sie, Onkel Heinz, weder sie noch ich merken zu lassen, daß ich mich Ihnen verbeie.“

„Er lächelte über den bekümmerten Ernst dieser Besorgnis. „So verheissen Sie diese schüme Vermuthung in sich,“ rief er mit weit mehr Ernst als Scherz, „geben Sie Ihrem Beschützer nicht so oft Anlaß zu der Vermuthung, daß er Sie eines Tages für immer verliere, und seien Sie ihm dauernd anhänglich.“

„Ihnen vermöchte ich nie treulos zu werden, Onkel Heinz. Nie! Nie!“ rief das junge Mädchen in leidenschaftlicher Beherzung.

„Über seine momentan aufsuchenden Züge glüht der Schatten eines tiefen, traurigen Zweifels.“

„Er athmete auf, als bei einer nächsten Biegung des Parthausweges das junge Grafenpaar in Sicht kam.“

„Wolf von Ebert ließ bei dem Anblick seines Onkels und des jungen Mädchens den Arm seiner Gattin sinken. Er markirte diese sonderbar ungeduldig rasche Bewegung durch das Abbrechen eines nahen Wüthenzweiges, der Erna gestreift, und reichte ihm ihr. Sie nahm ihn freundlich lächelnd, schien aber betreten und machte keine Miene, wieder von ihm geführt sein zu wollen.“

„Sie hand mit verhaltenem Mithem da und laufte auf die Schritte des sich Wäbernden. Sie schienen an ihrem stillen Zustandsort vorüberstreben zu wollen; dann hielten sie einige Sekunden wie zögernd inne, und nun kamen sie direkt auf den Pabillon zu.“

Für die Küche.

Rindsfoteletten. — Man nimmt Rindspinele, richtet sie zu Kosteleiten zu, klopft, salzt, pfeffert sie, setzt sie mit Zwiebeln, Petersiliwurzel, Lauch, gelber Mäse nebst Wasser oder Fleischbrühe auf das Feuer, deckt sie zu und dampft diese weich, bis daß sie goldgelb werden. Hierauf wird ein wenig Fleischbrühe zugegeben, damit sich der Müststand auf dem Boden auflöst, eine Tasse Sauce getocht und angerichtet.

Edämpfte Hammelsteaks. Das Karreefleisch wird in Steaks getheilt, wobei man die Knochen abläßt. Diese Steaks dampft man mit wenig Wasser, Salz, einigen Schälotten und einem Kräuterzinnelbalden kalt weich, nimmt sie dann aus der Brühe und läßt sie auf einer Schüssel abtropfen. Die zerhackten Knochen und die Mößle giebt man in die Brühe, aus der man die Steaks genommen hat, fügt noch etwas Wasser zu, läßt es 1 Stunde kochen, gießt sie durch ein Sieb, entfettet sie, gießt sie mit einer braunen Mehlbrönnelbrühe und macht sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft pikant.

Habarbertuchen. Man belegt ein Kuchenblech mit einem Mäseblech, schneidet die geschälten Habarbertengel in kleine Würfel, liegt sie ziemlich dick auf den Teig und überstreut sie stark mit Zucker. Für einen Kuchen mittlerer Größe requirit man 4 Schöpfel Rahm, 4 Schöpfel Zucker und 4 Eigelb gut miteinander, gießt diese Mischung über die Habarbertuchen und schiebt den Kuchen sogleich in den Ofen. Nun schlägt man das Eiweiß zu Schnee, verfährt es mit Zucker und streicht es auf den gut gebackenen Kuchen. Dieser kommt alsdann nochmals so lange in den Ofen, bis der Schaum eine schöne gelbe Farbe hat.

Chokolade-Gelée. In 1 Quart Milch werden 1/2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund Chokolade getocht und mit 1-2 Eigelb abgerührt. Nachdem es noch feiner genommen, giebt man 1 Luge in einer halben Tasse Wasser aufgelöstes weißes Gelatine durch ein Sieb hinzu. In einer mit seinem Del ausgefischerten Form eraltet, füllt man das Gelée. Vanille-Sauce wird dazu gegeben.

Fisch mit Gurkensauce. Jede Art von Fisch und Süßwasserfisch, besonders Lachs, Zander, Karpfen, Aelcheln, wird in einem Fischblech abgetocht und dann ganz oder in großen oder kleinen Stücken mit nachhergehender Sauce überfüllt, die man auch in einer Sauce nebenher reichen kann. Man schneidet 1 Zoll große Würfel von sauren Gurken, Petersiliwurzel, Mörrrübe, Kohlrübe, Sellerie und Petersilie, tocht das Gemüße in siedendem Salzwasser ab und läßt die Gurken einmal darin aufquellen. Nun macht man mit Butter, Mehl und ein wenig feingehackten Schalotte eine hellbraune Eimbrönnel, löst diese mit je einem Theil Fleischsaft, starker Bouillon und Gemüseflüssigkeit auf, giebt ein Stück Tomatenconserven oder Zitronensaft und Catdun an die Sauce und richtet an. Saure Gurken mischen in der Sauce vorbereiten sein.

Rixchen in Fische. Man reinigt Mehlfläcken gut mit Soda-wasser und kocht sie nach gutem Spülen in eine Flöckenbrot. Sind sie trocken, so füllt man sie mit abgetheilten, entkernten oder nichtentkernten Kirchen, küttert 1/2 Pfund Zucker in einem Quart Wasser und giebt den Zucker auf die in den Flöcken befindlichen Kirchen, dann löst man sie 1/2 Stunde im Wasserbad, läßt sie auch in diesem erkalten, verfort und verläßt die Fläcken und bewahrt sie in einem trockenen Keller bis zum Gebrauche auf.

Seringe-Buletten. Man wässert zwei bis drei Heringe einige Stunden ein, giebt sie dann ab, befreit sie von den Gräten und der Haut und hackt sie mit dem Wiegemeßer möglichst fein, vermischt diese Masse mit drei bis vier in Milch geweichten und wieder ausgebrühten Milchbrot und etwas geriebener Semmel, zwei Eiern, etwas zerlassener Butter und einer kleinen zerhackten Zwiebel, formt flache Buletten davon, wendet sie in geriebener Semmel und bratet sie in Butter hell.

Schiffich auf angariisch. Art. Der zurechtgemachte, in Stücke geschnittene Fisch, Codsich oder Haddock, wird leicht gefalzen, 1/2 Stunde fortwährend und dann abgetrocknet. In einer flachen Kasserolle läßt man ein Stück Butter oder weißes Kalbsfett heiß werden, röstet darin eine fein gehackte Zwiebel und eine Pfefferpöppe Kaprta, giebt die Fischstücke hinein und läßt die Stücke unter öfterem Schütteln der Kasserolle und Nachgießen etwas Fleischbrühe und 1/2 Quart etwas feurer Sauce gar dünken. Die Fischstücke werden herausgenommen, während sie zurüchlebende Sauce sorgfältig abgeseiht und mit etwas Zitronensaft pikant gemacht wird. Die Fischstücke werden in der Sauce angerichtet.

Ein Kaufmann komme ich laut. „Mein Sohn ist ein prächtiger Einkäufer, sein Wahlprüch ist: Wenig reden — aber viel handeln.“

(Fortsetzung folgt.)

Ein Kaufmann komme ich laut. „Mein Sohn ist ein prächtiger Einkäufer, sein Wahlprüch ist: Wenig reden — aber viel handeln.“