

# Die Wildkaze.

Roman von Ida Pfeiler.

(14. Fortsetzung.)

Schwandte fuhr sie herum. Ihre unterbrochene Ideenfolge verlagerte sich wie ein geheimnisvolles Fragezeichen vor ihren letzten Gedanken. Blau, wir, fassungslos sah sie in Heinz von Göge's ausdrucksvolles, bekümmertes Gesicht. Da brachte ihr die große Bewegung seiner Züge wieder alle Angst um Erna zurück. „Was ist geschehen?“ fragte sie wild forschend. „Leb' sie?“

„Ja.“ Er konnte nicht anders, er zog sie näher an sich. „Doch nicht so, Erna, nicht so fröhlich bang. Sie verabschieden doch nicht...“ Noch ist Erna bewußlos — wir müssen abwarten... „Nein, nicht diese entsetzliche Erregung, hat er sich abermals unterbrochen, mit durchdringender Angst um sie. „Erna ist unerschrocken — äußerlich wenigstens,“ tam stehend der Nachsatz heraus.

Unter einem neuen Aufsatzen lächelte sie sich aus seiner Umarmung. Und dann brühte sie die verabschiedeten Hände vor die Augen. „Wenn das Schlimmste noch nicht — ich kann dann nicht mehr, dann nicht!...“ Es wäre zu viel des Schattens in meinem Leben,“ flüsterte sie mühslos.

Er sah mit einem Blick auf sie herab, in dem Liebe und Besorgnis um sie mit Entfaltung und Zweifel kämpften und plötzlich hielt er die Salzjammerngebrodene wieder in seinen Armen, aber nicht nur als tröstender, hilfloser Helfer.

„Er, Er!“ sagte seine Stimme mit dem eben, unerschütterten Klang tiefer Liebe, Leidenschaft und Zärtlichkeit, „meine Erna, in diesem Fall das Leben nicht mehr ertragen zu können? Und wenn nun ein anderes mit allen Fasern seines Seins an dem Ihren hing, und aus Ihrem Wohlgeraten, Ihrem Glück allein den Inhalt seines Daseins schöpft?“

Er wandte sich sanft ihr blauen Antlitz zu. Verwirrung, Schred und süßliche Erquickung lag er darin. Ueber seine vornehm, etwas schmerzigen Züge glüht die Verklärung einer sonnigen Gewissheit.

„Wißt du verstanden das Leben muß weiter zu leben — willst du meine Gattin werden, Erna?“

In ihren Augen schimmerte ein so glückseliges Licht auf, wie es ihm bisher noch aus keinem menschlichen Bild entgegen geleuchtet. „Ob ich will?“ sagte sie nur in unbeschreiblicher Betonung.

In ihr Verstand hinein klang das Raufen der entsetzten Naturkräfte und in nächster Nähe rang der Wüsterwider Tob vielerlei Gegenstände ein halb erleichtertes Leben... das überfällige, junge Geschöpf in den Armen des treuegeliebten Mannes wußte in diesem Moment — in dem glücklichsten seines bisherigen Daseins — nichts von dem einen, noch von dem anderen.

Gräfin Erna war außer Gefahr. Der schwere Fall hatte sie zwar durch ein Wunder heil gelassen. Seine Zugen waren glücklicherweise enger aneinander als ein jahrelanges Zusammenleben und schlägt Brüden über Klüfte, deren Ueberwindung vorher kaum möglich erschienen.

Das junge Paar hatte sich gefunden. Graf Wolf, der nun auch wußte, daß mit dem Leben seiner Gattin auch das eines zu erwartenden Kindes mit erlöschen wäre, war so reuend, so besorgt und werbend, daß Erna sich unmöglich trotz in Unversöhnlichkeit verziehen konnte. Das Bewußtsein, sich durch sich selbst etwas gewonnen zu haben, ließ ihn vorer zum Schrein befehlen, ließ ihren verdummeten Stolz rascher genesen, und das junge Mannes Umwandlung stellten sich von ihrer Seite nicht allzu viele Hindernisse entgegen.

Sie reisten zwei Tage nach dem aufregenden Vorkommis, das so unglücklich enden können, in ihr Heim zurück. Graf Wolf dachte nicht mehr daran, es mit einem Mißgeschick in einer Großstadt zu verabsäumen.

Fräulein von Wiberstein's unerbittlicher Humor hatte in den letzten Tagen etwas gelitten; als sie jedoch durch den Hausherrn über das ihr durchschaltete Ereignis aufgetaucht worden war, stellte sich ihre gute Laune rasch wieder ein.

Die Mitteilung, daß sie ihre junge Gesellschaftin — die sie von Anfang an schon mehr als Adoptivkind, denn als Untergebene zu betrachten gewöhnt gewesen — künftighin für die Braut ihres Neffen zu halten habe, überredete sie nicht allzu sehr. Sie hatte die, und nicht ohne Befriedigung vorausgesehen. Nur die ungewöhnliche Art des Verhältnisses machte ihr Bedenken. Es wäre doch zuerst geboten gewesen, vor einer offiziellen Verlobung die Angehörigen Elise Leutbold's

zu benachrichtigen, überhaupt nun die Verlobung diesen wieder zuzuführen, mochte auch zwischen ihnen liegen was wolle. Doch Herr von Göge schien vornehm an das durchaus Nabelgeheiligte nicht zu denken. Vielleicht unter dem geheimen Drange, sich das Glück der Gegenwart nicht durch aufschreibbare, unangenehme Neugierlichkeiten trüben zu lassen.

Zante Charlotte hatte noch nie eine Braut gesehen gleich Elise Leutbold. Das Mädchen lief herum wie geheilt. Die Dankbarkeit und Verehrung, die ihrer Liebe zu ihrem Wohlthäter vorangegangen, gaben dieser eine unsagbar tiefe und Weiße. Sie war in ihrem jungen Glück von einer sinnigen Ehrfurcht erfüllt und ohne jede Spur von Uebermut. Und doch, wies ein Witzwort in ihrem Wesen!

Die üblichen Zärtlichkeiten Jungverlobter bot das schöne, erste Paar nicht. Es war jedes so sicher in dem Bewußtsein, des anderen Glück und Ziel zu sein, daß sie sich beifällig durch ihre alleinige Nähe schon befriedigt und befriedigt fühlten. Ihr Bewußtsein ließ gegen früher eine taumelnde merkwürdige Veränderung erkennen, nur daß ihr schon vorher so warmes Verhältniß zu einander ein Innigkeit noch gewonnen zu haben schien und daß sie sich tagsüber in einem steten, unbewußten Suchen nach einander befanden, wenn sie irgend eine Beschäftigung oder ein Zufall trennte.

Elise hatte jetzt verstärkten Anlaß, ihr Angehörigen zu gebeten. Sie that es auch. Doch kam darüber kein Wort über ihre Lippen. Seit sie von Heinz von Göge das erste Mal mit dem kleinen Wörtchen „du“ angeredet worden, hatte sie alles, was ihre Zukunft betraf, so völlig in seine Hände gelegt, daß ihr nichts zu bedenken übrig blieb.

Mitunter geschah es dennoch. Und so auch heute, wo sie zufällig den ganzen Mittag Ruhe hatte zu innerer Einkehr, Erinnerungen oder Träumereien. Und waren es auch mehr die letzteren, denen sie sich hingab, so streiften ihre Gedanken doch auch ab und zu unliebameres Gebiet.

Sie dachte daran, wie rauch Leutbold ihr erstes Verlobniswort gesagt hatte, weil der Geliebte ein Edelmann war. Würde hier, wo das erste Mal, ihr starrer, väterlicher Vater verabschiedet handelte, noch dazu nachdem sie sich fast bis zur Heiratschaft fremd geworden?

„Heinz ist nicht Wolf von Eber!“ drängte es sich ihr da mit innerem Jubel auf. Er würde unangenehmer auf seine Forderung pochen, wie Leutbold auf das Recht einer Verlobung, auf welches er kaum mehr Anspruch erheben durfte. Nein, Heinz war nicht der Mann, sie treulos zu verlassen um einer Widerwärtigkeit willen.

Und dann, was fanden ihm für mächtige Füßsprecher bei... Hatte er sie nicht dem grenzenlosesten Verlorensein entziehen, dem Hunger, dem Elend, vielleicht noch Schlimmerem!

Stärker denn je wuchs nach solchen Erquickungen in ihr die unerschütterliche Vertrauen zu ihm empor, mächtiger ihre tiefe, tiefe Liebe.

Sie suchte sich die Empfindungen zu vergegenwärtigen, die Graf Wolf einst in ihr gewedelt. Es gelang ihr nicht. Oder sie meinte doch, das, was sie damals erfüllte, sei nur leerer Schall gewesen, gegen das hohe Lied, welches sie jetzt durchdrang.

„Ach, wie schön das Leben war, das vor ihr lag, wie himmlisch schön!“ Die Einsame ließ zu einem Fenster und blühte mit kindlich frommem Dank in die blaue Endlosigkeit über sich. Sie kam sich begnadet vor wie ein überreich beschenkter Liebling der Götter.

Von fern her klang halb verworrenes Glodengeläut an sie heran — im Nachbardorf betete man ein Verstorbenen zur letzten Ruh.

Wemuth befiel die glücklich Sinnende.

„Mutter!“ flüsterte sie, herausgeworfen aus ihrem paradisißlichen Zaumel.

Wie sich, die Dahingeschiedene gegen hätte über ihres Kindes Glück, wie sie aufgelegt wäre darin, wie... aber wäre es auch zur Wirklichkeit geworden ohne ihren Tod?... Hatte es nicht geradezu seinen Ursprung in dem Leid und dem Ende der Vergangenheit?

Ein leiser Schauer durchlief den jungen Körper. Wahrlich, die Vergeltung hatte sie der sonnigen Gegenwart durch herbe, herbe Bitternisse hindurch zugeführt!... Ach, wolle sie ihr nun erbarmenten den Vollbesitz der reichen Wälder lassen!

Von ferne läutete es summend fort. Wie eine mahnende Stimme der sich leise zu ihrem Vergehen rührenden Natur zogen die klagenden Töne durch die klare Herbstluft und sie wendeten in dem Herzen des Mädchens ein weises Echo. Ach, daß geliebte Menschen so jung doch sterben müßten, daß dem glücklichsten Bürger Tod so fürchterbare, willkürliche Rechte entgegenstände!

„Ach, ach ihr Tod, ihr Irdischer Gott war herrlich und — als u überwindliches Glück trägt oft den Reim der zartesten Zerstörung in sich...“ „Heinz,“ sagte sie plötzlich sehnfüchtig und leidvoll, „Heinz, o mein Heinz!“ Und da wurde es wieder leichter in ihr und ihre Bangigkeit erlosch.

„Herr von Göge in der hereinbrechenden Dunkelheit von einigen Freunden und Bekannten begleitet, in sein Geschäft eintrat, kam ihm Elise vom Park aus entgegen und legte unbestimmt um die übrigen — die sie in ihrer Erregung überhaupt nicht bemerkte — ihre kleinen feinen Hände bittend auf den Arm des Lieberstraßten.“

„Heinz! Ach, daß du da bist — ich habe gelitten um dich — du darfst mich nie mehr so lange allein lassen mit meinen Gedanken.“ In den halb verhaltenen Lauten ihres Jubels über seine Ankunft ätzte noch die Nachwirkung der durchdringenden Angst wieder.

„Elise —“ sagte er leise und liebevoll.

Daß sie im Impulse ihrer Sehnsucht alle Scheu hinteranfehte und ihm freubestimmend entgegenkam, konnte ihm das kleine Mädchen nur noch theurer machen; gleichwohl war er auch peinlich gerührt um ihre Wohlwollen.

Er sprang rasch von dem Pferde und zog die so lieb in den Gesichtskreis der Mitgelommenen Getreide ein wenig an sich. „Mein Braut — Fräulein Elise Leutbold!“

Allgemeines, schüchternes Verblüffensein.

Herr von Göge war nun auch gezwungen, einer weiteren Nothwendigkeit Folge zu leisten.

Er sprach die Erwartung aus, daß ihr Herrchen seine Verlobte vorführen zu dürfen, und stellte eine kleine Feier in Aussicht.

Natürlich wurde der Einladung gern und lebhaft zugehört.

„Heinz, sei mir nicht böse,“ flüsterte Elise beschüchert, als er sie an seinem Arm nach dem Wohnhause zurückführte.

„Kind, du hast mich ja nur unbedeutend zu einem Schritt gedrängt, der längst getan sein mußte, und warst bei mir dabei etwas wie ein Stück Vorlesung.“

Jrgend eine fragende Bemerkung eines der Herren durchschnitt seine rasch gegebene, wunderliche Erwidrerung. Er wandte sich seinen Gästen zu und Elise huschte bekommen von ihm hinweg und in ihr Zimmer.

Den Abend trafen sie nicht mehr zusammen.

„Ich komme mir vor, als säße ich zwischen zwei Nägeln,“ äußerte Charlotte von Wiberstein am nächsten Morgen am Frühstückstisch. „Elise, Sie sind, trotz Ihres trophischen Bändels, außerordentlich wie ein Ostrich, und Heinz, du vertrittst bei deiner augenscheinlichen Zerknirschtheit heute ein angenehmer Gesellschafter zu werden.“

„Eine Befürchtung, die ich mich heute Abend zu widerlegen bemühen werde,“ versprach er.

„Das ist lobenswerth. Ach, also so liegt dein nachdenklicher Ernst dir jetzt nicht im Blut, und ich that die unbedachte Rede, die alle Dame weiter, du sammelst wahrhaftig nur Rederhöf?“

„Kann sein,“ erwiderte er ohne Bedauern. Er dachte an das ihm nahe bevorstehende Gegenüber mit Leutbold. Fräulein von Wiberstein wurde beflügelt durch die selbst schwere Betonung der kurzen Entgegnung. Sie sah ihn etwas anstarrend an.

„Du bist unrettlich, lieber Neffe,“ schalt sie leicht gegergt. „Wenn du mich auf Loslösen deiner guten Laune scherzen läßt, so gib mir wenigstens den Schlüssel, ihr Empfindlichkeit zu entziffern.“

„Beste Zante, du traust mir heute doch im Ernst keine Verstimmung zu,“ und sein Blick glitt aufleuchtend in tiefer Liebe und Zärtlichkeit über das sich rasch färbende Antlitz des jungen Mädchens.

„Ich habe dich nicht mehr gesehen,“ sagte er langsam frei. „Ich wollte leben, ob meines Mädchens Glück noch voll so göttlichen Vertrauens zu mir ist, wie sonst.“

„Sie erbot sich,“ Heinz, du bist selbstsam,“ sagte sie befreudet.

„Zante Charlotte nannte mich scherzend einen „budenben Verschwäger“ — Lieb, wenn ich nun diese Bezeichnung im Ernst verdiente, in ihrer vollen, wörtlichen Bedeutung —“

„Du verweigert mir etwas und selbstst du?“ — Er Heinz, so beichte mit ihm, rief ich mit einem Lächeln, das ihm schon im Voraus die bereitwilligste Absolution ertheilte.

„Und wenn ich das nicht dürfte, noch nicht — um beinestwillen?“

„Etwas wie heimliche Bangigkeit stieg nun doch in ihren glücklichen Augen auf.“

„Nimm an, Kind, ich habe aus einer Art Freiheit, aus Angst um mein Glück, die rechte Stunde des Geständnisses verpaßt und sei nun damit zu warten gezwungen bis nach unserer offenkundigen Verlobung. Ich würde sich darum, du wirst mir das nachher als Berechnung, als Falschheit auslegen.“

„O Heinz!“ rief sie herzlich empört. „Du es stinst nicht gut, und doch.“ „Ist es etwas Schweres, Lieber?“ fragte sie plötzlich unvermittelt.

„Es gibt Unterlassungen, die das Schicksal zu scheinbaren Verbrechen stampeln.“

„Hältst du mich für urtheilslos?“ erwiderte sie vorwurfsvoll, als er sie in die Hand. Sie schmeigte sich mit einem herzzerstörenden Lächeln an ihn. „Oh Heinz, beinache fühle ich mich dankbar dafür, die etwas vergeben zu müssen.“

„Denke einst daran, Elise,“ hat er ernst.

„Sie nicht heiter. „Ja, und es wird auch nicht sein,“ meinte sie schelmisch mit bestellter Besorgsamkeit.“

„Er thäte sie wiederholt und leidenschaftlich und sagte nichts mehr darüber.“

„Dann schritt er, den Arm um ihre Schulter gelegt, mit ihr im Zimmer auf und ab und sprach von ihrer Heiratsmit ihr und von seiner baldigen Reise dahin.“

Der Tag verlief rasch, da es für die erwartete Abendgesellschaft reichlich die zu rüsten und zu schaffen gab.

In der Dämmerung ließ Fräulein von Wiberstein die junge Braut zu sich in ihr Antkammer bitten, in welchem sie eben die letzte Hand an ihre feilliche Toilette legte.

„Elise trat, gleichfalls bereits umgekleidet, bei ihr ein. Sie trug eine anmutig arrangierte Robe aus weißem Satin mit schwarzem Schleifen- und Gürtelschmuck — ein bisher noch nicht benutztes Geschenk ihrer freundlichen Gönnerin.“

„Die alle Dame nidte dem lichten, bräunlichen Gesicht befreidigt zu. „Das ist recht so, Elise — so wollte ich Sie heute haben. Und nun noch dies dazu —“ sie reichte der Eingetretene ein offenes Etui mit einem mattschimmernden, stiftlichen Perlencollier — es ist etwas von Heinz.“

„Stumm vor freudiger Uebererregung nahm Elise den Schmuck entgegen und befestigte ihn an ihrem Hals. Fräulein von Wiberstein hob die Hände, Schöne vor dem Spiegel. „Kind, so beschäme Sie sich doch nicht einmal. Sie sehen aus wie ein junges Mädchen.“

„Dann braucht er Sie ja nur holen, Sie kleine Besorger. Ich meine überhaupt, er wird wollen, daß ich Sie den Händen ergriffe, wenn Sie alle erschienen sind. Er wird es ja heute kaum freierlich genug haben können.“

„Das junge Mädchen ließ unruhig auf dem Teppich hin und her.“

„Kind, wolle Sie auch, daß Heinz sich nicht zum ersten Mal in solcher Lage befindet?“

„Die merkwürdige hielt befangen ihren Schritt an.“

„Nein,“ hauchte sie befreidigt. „Sie haben es nicht etwa nötig, Ihr liebendes Herz verzieht zu fühlen. Der könnte sie die harmlose Thatfache, daß Ihr Schatz schon einmal verlobt war, gegen ihn erkalten.“

„Das junge Mädchen verneinte stumm. In ihrer Oberde lag dennoch Wohlkommenheit und Verblüffnis.“

„Ich bin überzeugt, Elise, daß Sie auf Ihre Vorgängerin schmerzlich Grund zur Eifersucht haben. Denn so viel ich von der Sache weiß, hatte sich mein Neffe weit mehr durch seine damals noch lebende Mutter zu dem Verhältniß bestimmen lassen, als durch eigene Neigung.“

„Und darum ist er wohl zurückgetreten?“

„Nein, Herr, das geschah von ihrer Seite aus.“

„Ah!“ stieß Elise betroffen und unglücklich hervor.

„Ja, Kind, so unmöglich es Ihnen klingen mag, es ist Wahrheit. Und wäre es nicht ein solch erbärmlicher Scheingrund gewesen, der die beiden getrennt, so hätte sich Heinz beinache dazu beglückwünschen können, denn er wäre schwerlich der Mann gewesen, in bloßer gegenseitiger Achtung Verlobung zu finden.“

„Elise hatte sich bereits wieder von ihrem anfänglichen Schred erholt. Wenn das, was die alte Dame hier unbefangenen ausplauderte, das Geheimnis ihres Geliebten war, was war da Großes zu vergeben! O du lieber, ehrlicher, ihrlicher Heinz!“

„Tantens, Sie verrietest mich gegenwärtig etwas, was ich noch nicht wissen sollte.“

„Er bewahre! Wäre Heinz so thöricht — nein, ich glaube nur, es ist wiederlich gewesen, die alte Erntung auf's Neue heraus zu beschwören.“

„Was haben sie ihm denn gethan?“ forschte das junge Mädchen eifernd.

„Eine Ehre in den Schmutz gezogen, und das auf eine abscheulich beschämte Weise. Angefichts einer zahlreichen Gesellschaft gab ihm seine Braut den Ring zurück und erklärte sich für frei, da sie nicht verpflichtet wäre, sich an einen Abenteuerer binden zu lassen, der sich das Vergnügen gemacht, in seinem Hochzeitsmonat die Frau eines anderen zu entführen!“

„Nicht wahr, unglücklich!“ sagte die alte Dame, durch einen halbtauben Schrei des erregten Mädchens unterbrochen.

„Ob es Heinz damals gelungen ist, sich glänzen zu rechtfertigen, weiß ich nicht,“ fuhr sie angezerrt fort, „ein einmal verdrücktes Kästchengeheimnis läßt sich selten wieder völlig erlösen, namentlich wenn es durch die verdächtigsten Zusätsigkeiten unterstützt wird.“

„Durch welche denn?“

„Wie gefoltert und drängend das klang! Hätte die junge Braut nicht halb abgetanzt von der Erzählerin gehalten, diese würde erschrocken sein vor der geräuschhaften Leblosigkeit des Mädchens.“

„Schade, daß ich selbst nicht Genaues darüber weiß — es ist auch schon zu lange her, acht, neun Jahre wohl...“

„Er steht fest, daß die Rüstzeit Heinz's aus der A. damals direkt mit dem rätselhaften Verschwinden einer jungen Frau aus dem Nachbarort zusammentraf, mit welcher er höchst thörichterweise verkehrt hatte, ohne je in nähere Beziehungen zu ihrem Gatten getreten zu sein.“

„Ich habe der Angelegenheit — da ich selbst von der Schuldlosigkeit meines Neffen überzeugt war — stets so fern gehalten, daß ich mir nicht einmal die Mühe gab, den Namen der verschwundenen Frau zu erfahren.“

„Ihr Mann war, glaube ich, ein Wilderhühner, ungebildet und heftig, und sie eigenartig und weit über ihren Stand erhaben.“

„Von Heinz habe ich natürlich über das an sich gewiß interessante Paar nie ein Wort vernommen; ich bin ja auch erst seit dem Tode meiner Schwester hier, bei viel später traf.“

„Sie hielt inne, heimlich verwundert, daß Elise so regungslos, so zusammengeklammert dand.“

„Kind, ich habe Ihnen Ihr Herz wohl ein wenig schwer gemacht? Das thäte mir leid...“

„Sie sollten mir ja nur vor den Nadelstichen unverschämter Anspielungen geschützt sein, die Sie später etwa treffen könnten.“

„Indem sprang sie lachend auf. „Ach, die ersten Wägen schon!...“

„Elise, kommen Sie bald mit?“

„Das Mädchen wehrte stumm mit der Hand ab.“

„Nun, so bleiben Sie hier, bis ich Sie rufe. Und fangen Sie mir einwillen nicht etwa Grillen,“ und fort war die Bemerkung.“

„Elise gab auch keinen Laut von sich, als sie nun allein war. Sie blieb noch Minuten lang wie gefahret; und dann rann ein Schütteln durch ihren Körper, als habe sie im bestigsten Fieber.“

„O Gott, ist das schrecklich,“ sagte sie wiederholt halbtaub; sie sagte es jedoch in einem Tone, als sei sie sich nicht bewußt, was schrecklich sei.“

„Nachher schritt sie zum Spiegel und entzündete mechanisch die übrigen Kerzen. Sie sah auf ihr verärrtes, tobendes Bild mit den unglücklichen Augen. „Lache doch!“ gebot sie ihm wie herrlich und ungeduldig, „Lache doch!“

„Und dann lachte sie wirklich und der schreie, wehrte Klang dieses Lachens machte sie vor sich selber schaudern. Ihre Hände hoben sich zitternd voll gewöhnlichen Kimmels hin und reibt mit dem Reibeisen eine große, recht rothe Mohrbrühe hinein. Mit diesem Reibeisel muß die Suppe etwa dreimal aufkochen und wird dann serviert.“

„En g l i s h e K a l b s f e a t s.“ Aus der Reule werden gute Steaks geschnitten, geklopft und mit etwas Salz, Pfeffer und einer kleinen Portion Mustard bestricht. In 2-2 1/2 Minuten zerlassen Butter verlost man ein- und einhalb bis zwei Eßlöffel Mehl, fünf bis drei gehackte Zwiebeln und acht bis zehn kleine geschnittene Champignons dazu, läßt in dieser Sauce die Steaks 10 bis 15 Minuten langsam brühen, ohne sie direkt zum Kochen kommen zu lassen und garnirt sie beim Anrichten mit gebratenen Speiseeisen.“

„Schwenslotletten mit sauren Kartoffeln.“ Die Kartoffeln läßt man sich gleich vom Fleischer passend schneiden, klopft dieselben gut, wägt sie erst in Öl, dann in fein geschnitten, mit einem Eßlöffel Mehl gemischt, geriebener Semmel, macht Butter in der Omelettepfanne hellbraun, bratet die Kartoffeln darin goldbraun und garnirt sie auf oder neben die nachstehenden Kartoffeln. Zu denselben schneidet man Speck fein würfelig, bratet ihn aus, schmeißt Mehl darin und füllt diese Mehlwürste mit Wasser und etwas Weinessig auf, schmeißt es mit Salz und ein wenig Pfeffer ab, thut in der Schale gedörrte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, schmeißt sie gut darin durch und bringt diese Kartoffeln zur Tafel. Man kann einen Kranz von Kerse oder Endivien rings herumlegen.“

„Klare Mohrbrühe suppe.“ Man kocht eine gute Rindsbribe und verreibt sie mit getrockneten Zwiebeln, Pfeffer mit Lieblich Fleischertratt, um die Farbe zu geben. Nachdem sie durch ein Bouillontuch gegossen ist, um ganz klar zu werden, bringt man sie wieder zum Kochen, fügt einen halben Eßlöffel voll gewöhnlichen Kimmels hinzu und reibt mit dem Reibeisen eine große, recht rothe Mohrbrühe hinein. Mit diesem Reibeisel muß die Suppe etwa dreimal aufkochen und wird dann serviert.“

„En g l i s h e K a l b s f e a t s.“ Aus der Reule werden gute Steaks geschnitten, geklopft und mit etwas Salz, Pfeffer und einer kleinen Portion Mustard bestricht. In 2-2 1/2 Minuten zerlassen Butter verlost man ein- und einhalb bis zwei Eßlöffel Mehl, fünf bis drei gehackte Zwiebeln und acht bis zehn kleine geschnittene Champignons dazu, läßt in dieser Sauce die Steaks 10 bis 15 Minuten langsam brühen, ohne sie direkt zum Kochen kommen zu lassen und garnirt sie beim Anrichten mit gebratenen Speiseeisen.“

„Schwenslotletten mit sauren Kartoffeln.“ Die Kartoffeln läßt man sich gleich vom Fleischer passend schneiden, klopft dieselben gut, wägt sie erst in Öl, dann in fein geschnitten, mit einem Eßlöffel Mehl gemischt, geriebener Semmel, macht Butter in der Omelettepfanne hellbraun, bratet die Kartoffeln darin goldbraun und garnirt sie auf oder neben die nachstehenden Kartoffeln. Zu denselben schneidet man Speck fein würfelig, bratet ihn aus, schmeißt Mehl darin und füllt diese Mehlwürste mit Wasser und etwas Weinessig auf, schmeißt es mit Salz und ein wenig Pfeffer ab, thut in der Schale gedörrte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, schmeißt sie gut darin durch und bringt diese Kartoffeln zur Tafel. Man kann einen Kranz von Kerse oder Endivien rings herumlegen.“

„Gebadene Hühner.“ Man nehme dazu nur ganz junge Hühner. Sie werden gepuzt, ausgenommen, gewaschen, eine Minute in heißes und dann in kaltes Wasser getaucht, mit einem scharfen Messer in 4 Theile geschnitten und gezwungen. Die Theile werden etwas gepfeffert, ganz in Mehl eingehüllt und darauf in geschlagenes Ei getaucht, dessen Weißes und Gelbes man vermischt hat; zuletzt werden sie in fein geriebener Semmel gemischt. Dann wird Schmalz auf's Feuer gesetzt, und zwar 3 Theile Schweine- und 1 Theil Rindschmalz oder Butter. In dem zerlassenen heißen Fett brät man die Hühner in 5 Minuten in der Pfanne hellbraun. Die Pfanne muß so viel Fett enthalten, daß die Hühner darin schwimmen; sie werden leicht hin- und hergeschwenkt, um das Ansehen zu verbessern. Die fertig gebadenen Steaks legt man nach und nach zum Abtropfen des Fettes auf Brotscheiben oder Papier, bis alle Theile fertig gebraten sind. Man ordnet sie auf einer heißen Schüssel pyramidenförmig mit einem Rande von gebadenem Petersil, Pfeffer und Salz gedämpft und dann fertiggemacht. Dazu giebt man eine Butterflanze oder Kräuterauce. Zu letzterer verwendet man 1 Eßlöffel voll feinen Kräutereffig.“

„Deutsche Beefsteaks in Kräuterauce.“ Das nötige Fleisch wird geschabt oder gehackt; dann mischt man das Fleisch mit Pfeffer, Salz, ein wenig frischer Butter, bider füber Sabne und formt runde oder längliche Beefsteaks daraus. Unterdessen hat man, auch zwei kleine Schalotten, einen Schöffel Petersil, Thymian, Kerbel und Basilikum sehr fein gehackt, läßt reichlich Butter auf flacker Pfanne heiß werden, fügt die Kräuter dazu, bratet die Beefsteaks darin auf beiden Seiten bräunlich, fügt, wenn diese herausgenommen und warm gestellt sind, etwas Brühe oder Wasser zu der Bratutter, läßt alles zusammen durchkochen, schmeißt ab, bindet sie mit etwas Kornflitz und gießt sie über die Beefsteaks. Prot- oder Schmorartoffeln sind eine passende Zugabe.“

„Rührei mit Kalbniere.“ Man nehme eine kleine Kalbniere, schneide sie in Würfel, salze und pfeffere sie und mache sie so schnell als möglich in Butter heiß. Sie darf hierbei nicht sehr gar werden; man vermischt die Würfel mit zwei Eßlöffel brauner Sauce. Die Sauce darf aber danach nicht mehr kochen, die Niere wird sonst hart. — In eine Salatschüssel schlägt man dann je nach Größe zehn bis zwölf Eier, salzt und pfeffert die Masse und schüttelt sie in eine Kasserolle mit einer Unze Butter. Das Ganze ist auf gelindem Feuer zu rühren, bis die Eier gar geworden sind, es dürfen sich aber keine Stücken bilden. Die Masse muß vielmehr ganz cremartig glatt, dabei aber so fest sein, daß man noch einen reichlichen Schöffel voll eingedicktes Tomatenpüree unterziehen kann. Das Rührei kann in einer Zeigtratte angerichtet werden, die Nieren füllt man in die Mitte.“

„Zwanzig Was!“ — „Zu Umlauf gefaltet!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Was kostet ein Kuch?“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“

„Zu Wohlthätigkeit!“