

Der arme Niid.

Roman von Ossip Schubin.

1.

Graf Albrecht Senzenberg, das Haupt der jüngeren Linie Senzenbergs, gehörte zu den bekanntesten Persönlichkeiten von Prag, und merkwürdigerweise war er ebenso beliebt in der Gesellschaft, die ihn kannte, wie populär bei der großen Menge, die ihn nicht kannte.

Er war beliebt bei seinen Freunden, weil er nie Selbst von ihnen zu fordern versuchte, noch jemand um irgend eine besondere Gefälligkeit anging, weil er weder neugierig, noch indiskret war, weil er, ohne sich darüber zu ereifern, eben lustig drauf losleben ließ, soweit es in den Rahmen seines Standes hineinpasse, und ... weil er niemand durch ein zu gutes Beispiel bestärkte.

Bei der großen Menge hingegen war er beliebt, weil er den Typus des „echten Kavalliers“ verkörperte und ein „echter Kavaller“ in Böhmen noch immer für unüberwindlich gilt.

Eine vornehme Erscheinung von hohem, schlantem Wuchs und mit dem edlen, charakteristischen Senzenbergschen Familiengehr, war er stets bereit, ein fest durch seine wohlwollende Gegenwart zu verschaffen, besonders wenn es einem künstlerischen oder wissenschaftlichen Zweck zu Ehren heranzutreten war.

Zu diesen und andern Vorzügen, die ihn der Gunst des Publikums empfahlen, kam noch der feine allgemeine anerkannte Adorator.

Als der italienische Feldzüge Napoleons zu befehligen; und es war allgemein bekannt, daß er sich noch heute vor nichts und niemand fürchtete als vor seinem Centraldiktator; vor diesem aber so, daß er manchen Mal trotz dringenden Sermonsversuchs nicht wagte, auf einer Gehaltsberhöhung seiner Unterbeamten zu bestehen.

Auf seiner Ehe mit einer Prinzessin Derschheim, die er abgöttisch geliebt und die ihm der Tod geraubt hatte, waren ihm drei Söhne verblieben: Max, Alenax und Nikolaus. Den beiden älteren widmete er die übliche väterliche Zuneigung. Er war besorgt um sie, wenn sie krank waren, und ärgerte sich, wenn jemand von der Verantwortung sich herausnahm, ihre Pflege zu übernehmen. Aber wenn er an seinem jüngsten Sohn, den er den „Kleinen“ nannte, seinen Fehltrug sah, so war es offenbar, weil Niid eben keine hatte.

Als der Antritt zum sechs Jahre gälte, begleitete er bereits den Vater in alle Concerne, denn Graf Senzenberg war sehr musikalisch und spielte nicht nur sehr gut Klavier, sondern auch sehr schön Violine. Auch im Theater konnte man sie oft bestaunen sehen, besonders als der Junge bereits etwas älter geworden war.

Auf dem Ehrenplatz in der Parterreloge thronete die Gräfin Gabrielle, die ältere Schwester des Grafen, eine Stillsame, die ihm das Haus führte, und die sich meistens hinter einem großen, schwarzen Schleier versteckte; in der andern Ecke saß Graf Albrecht — manchmal fing er mitten in der Vorstellung an, die Zeitung zu lesen, und manchmal nicht ein. Zwischen beiden lag Niid.

Bei einer Stelle, die ihm besonders gefiel, wachte er den Papa oder die Mama, und Graf Senzenberg war's zufriedener. Es war für ihn immer eine große Freude, die Begeisterung auf dem Gesicht seines hübschen, klugen Knaben zu beobachten. Einmal bei einer Vorstellung von Wilhelm Tell rührte ihn „der Bub“ demnach, daß er plötzlich dessen Kopf zwischen seine Hände nahm und ihn auf die Seiten küßte vor dem ganzen Publikum. Aus den Augen seiner Schwester trat ein ein mißbilligender Blick, das Publikum aber war entzückt, und um viele Jahre später, als der Name Nikolaus Senzenberg im Munde aller Leute war, trat die kleine Scene denen, die sie miterlebt hatten, noch oft wehmützig in's Gedächtnis zurück.

Trotz aller feiner Verdüntheit war Niid ein „guter Kerl“, und darum hatten ihn auch alle Leute gern, selbst seine Hofmeister, und die hatten doch ihre liebe Noth mit ihm. Er war bescheiden und sagte alles so ruhig, daß er in der leichtesten Art überall ein wenig Wissenschaft aufschnappte. Aber er nahm sich nie die Mühe, seine Kenntnisse zu ordnen, so daß sie immer anbanden kamen, wenn er sie am drin-

gensten brauchte. Wenn sich der Hofmeister bei dem Vater über den schwierigen Zögling beklagte, sagte Graf Senzenberg und meinte, man müsse Geduld haben mit dem „armen Bub“, der ja den allerbesten Willen habe, aber die Gabe der Ausdauer sei ihm verweigert, das habe er oft mit Schmerz beobachtet! Er vertrage einfach keine geistige Anstrengung.

Zu diesen Reden schlug der Hofmeister die Hände über dem Kopf zusammen. Er hieß Doktor Svoboda, und die Förderung seiner Zöglinge lag ihm wirklich am Herzen. Niid, keine Ausdauer! Herr Gott! Excellenz mögen ihn nur beobachten, wenn er etwas durchgehen will! Eine fabelhafte Energie sieht in ihm, aber die muß von ihm gefordert, sie muß geübt werden. Excellenz unterschätzen Niid. Ich habe noch nie den Händen gehabt wie den Knaben. Ich sage Ihnen, Herr Graf, es sieht ein Staatsmann in dem Bub und ein Held, aber wenn Excellenz fortfahren, ihn so zu veräppeln, so wird am Ende doch ein Dump aus ihm!

Kaum aber waren dem gelehrten Mann die Worte entflohen, so beehrte er, sie als gesprochen zu haben — er wußte, daß sie ihm nicht vergeben werden konnten.

„Niid ist ein Sohn, für den steht ich“, sagte der Graf (in dessen Schreibstube die Scene stattgefunden hatte) und erhob sich.

„Da nehmen Excellenz eine große Verantwortung auf sich“, murmelte Herr Svoboda. Es war ja jetzt doch schon alles verfahren, weshalb es auf ein Wort mehr oder weniger nicht mehr ankam; darum wußte er den Grafen wenigstens so nachdrücklich wie möglich war.

Wenn ihre Auffassung von Leben und Erziehung auch ganz verschieden war, so begegneten sie sich doch in dem warmen Interesse, das ihnen der Anabe einflößte. Sie fühlten es und beobachteten infolgedessen auch beide, daß die Auseinandersetzung so unerquicklich genügt hatte. Und als Doktor Svoboda sich mit einer etwas unangenehmen Verbeugung zurückzog, schleppte er ein sehr schweres Herz mit sich fort. Wierzehn Tage später wurde er zu einem Posten im Staatsdienst hinweggeführt, den er sich für seine viel spätere Zukunft gewünscht hatte. Außer dem Lehrer verlor diese Wendung der Dinge niemand so sehr wie seinen ungeliebten Schüler, denn er liebte Herrn Svoboda.

Es war ein verweinter, trübler, nachtsfall freiliebender Morgen, an dem der Hofmeister von Prag Abschied nahm. Wie ungemütlich war der Staatsbahnhof mit seinen schmutzigen, weissen Wänden, seinen schlüpfrigen Steinfliesen und seiner grauen, halbheiligen Luft, in die verblasene Gestalt hineinblitzte. Mitte März. Draußen blies der Wind, und Schneeflocken fielen in den Schmutz. Herr Svoboda war gerade damit beschäftigt, sein Gepäck aufzugeben, als er auf seinem Arm eine zarte, etwas jüngerliche Berührung fühlte. Er sah sich um. Da stand Niid mit zierlichen Schneeflocken auf dem Kopf. Seine roten Wangen und goldbraunen Haare leuchteten warm in die graue Nüchternheit des iden Bahnhofs hinein. Da er die Absahrt seines Lehrers verläßt, war er diesem in einem Priater nachgefolgt. „Niid, Niid!“ rief Herr Svoboda, und seine Augen strahlten, „was machst du denn hier, du nichtswürdiger, kleiner Mensch?“

Niid war der einzige von seinen drei Schülern, den der gelehrte Mann geliebt, weil er der kleinste gewesen war und auch, weil Herr Svoboda ihn am liebsten geholt hatte.

„Ich wollte nur Abschied von Ihnen nehmen, Herr Svoboda“, rief der Anabe aufgeregt und trübherzig, „mir thut es so leid, daß Sie fortgehen!“ Und dabei ließen ihm die biden Thränen über die Wangen. „Wußt es denn nicht, Herr Svoboda?“

„Mein lieber Junge, Rückzug ist ausgeschlossen. Du weißt ja, daß ich heirathen muß, sobald ich die Staatsanstellung erreicht habe.“

„Und ich ja schredlich!“ rief Niid und ließ einen tiefen Seufzer aus.

„Was soll schredlich sein. Was willst du damit sagen, Niid?“ herrschte der Lehrer seinen Schüler an.

„Advancement. Niid sprang in den Flatter, den er halten warteten lassen, und fuhr in die alte Pforten zurück, der seine Heimat war.“

Die Jahre vergingen. Die Hofmeister wechselten, und Niid wuchs heran, blieb aber im Grunde immer derselbe, d. h. gleich ungerichtet, unzuverlässig und sympathisch.

Als er neunzehn Jahre alt war, bestand er die Maturitätsprüfung, wenn auch nicht mit Auszeichnung, so doch mit Anstand.

Graf Senzenberg, der auf das glückliche Ergebnis der Prüfung nicht mit unbedingter Zuersticht gerechnet hatte, ergriffte allen seinen Bekannten von dieser letzten Leistung seines Sohnes. Unter uns gesagt, „fügte er jedesmal bei, „hatte Niid herzlich wenig gelernt, aber dem Buben geht's nun einmal alles durch.“ Er hat's Wunderkäsel.“

Zu dem Niid ging alles durch; und so war es denn ganz folgerichtig, daß er auf den Zufall als auf seinen zuverlässigsten Bundesgenossen zu zählen lernte.

Natürlich wurden nach dem bestandenen Examen allerhand Vorschläge gemacht. Da der junge Herr als ein „armerKadetten“, wie er sich mit Vorliebe zu nennen pflegte, darauf angewiesen war, einen Beruf zu erwählen, so mußte er sich allmählich entscheiden, was er werden wollte. Selbstgekaufter, Statthalter oder Bolschafker.

Er konnte nicht mit sich einig werden. Vorläufig subidire er Jura.

Im Frühjahr begab er sich nach Wien, wo er ganz allein, nur von dem Jäger seines Vaters begleitet, in einem Hotel wohnte. Ein paar Menschen hatten behauptet, daß Niid zu früh für sein Alter und zu abhängig von seinem Vater sei. Graf Senzenberg hatte ihnen das Gegenstück beweisen wollen.

Niid war überglücklich, und das kam hauptsächlich daher, daß er bei seinem Wiener Bekannten vom ersten Augenblick an einen durchschlagenden Erfolg aufzuweisen hatte. Die Männer, die alten ebenso wie die jungen, hatten ihn fast ebenso gern wie die Frauen. In ganz Wien war nun ein einziger Mensch gegen ihn eingenommen, und das war der Graf Paul Senzenberg, das Haupt der älteren Linie.

Der hatte seine guten Gründe dazu. Niid hatte einmal mit glänzendem Erfolg seine politischen Reden parodiert, und der Graf war dazu gekommen. Es gab einen großen „Kraut“, die Sache wurde zwar gestiftet, aber trotzdem blieb bei dem Niid eine Verstimmung gegen den Pfaffen zurück. Niid tröstete sich. Er hatte zu viel zu thun, um sich lange bei einem unangenehmen Eindruck aufzuhalten. Mitten zwischen all den oberflächlich vorübergehenden Festen meldete sich bei ihm schon damals ein harter, geistiger Hunger. Er fand Zeit, in's Belvedere und in's Rinklerhaus zu gehen. Hier begegnete er einem alten Bekannten, und zwar Herrn Svoboda, der inoffizieller Weise von Svoboda geworden und ganz bedeutend im Staatsdienst hinaufgestiegen war. Niid erkannte ihn und sprach ihn an.

„Ah! Graf Niid!“ rief der ehemalige Pädagoge und brüdete herzlich die ihm entgegengekehrte Hand.

„Niid Graf, nur Niid!“ verbesserte ihn sein früherer Schüler.

„So, so! Und der alternde Bekannte wurde beinah gerührt. „Na, und was machst du denn? Wie steht's um den Ernst des Lebens?“

Niid trauete sich hinter dem Ohr, „Lassen Sie mich in Frieden mit dem Ernst des Lebens, Herr von Svoboda, der überempfindlich einen doch bald genug!“ rief er.

Herr von Svoboda runzelte die Stirn. „Ah Niid, Niid“, brumme er, „Sie können mir leid thun.“

„Warum denn?“

„Warum, Kind Gottes, ja warum? Denken Sie vielleicht, daß ich nicht weiß, wie Sie Ihre Zeit und Ihre Fähigkeiten vergeben? Wollen Sie Ihr ganzes Leben damit verbringen, Dazis zu machen und Komptenzen zu unterhalten?“

Der junge Graf, der noch immer so glatte Wangen hatte wie ein Mädchen, errotete ein wenig. Gleich darauf aber wurde es ihm schon wieder müßwillig wie die Mundwinkel.

„Oh! Herr von Svoboda, machen Sie sich immer noch Sorgen, wenn ich Ihnen einfall!“ fragte er.

„Mehr als je“, feixte Herr Svoboda.

„Sie haben unrecht, ich habe keine Lafter und nicht einmal — Schulden!“

„Aber Sie haben, was viel ärger ist, unbegrenzte Erosit — und nichts zu thun!“

Herr von Svoboda feixte, und der andere fing an zu lachen; da lachte der Alte mit.

Es drängte Niid, dem ersten Freund eine Aufmerksamkeits zu erweisen; den dem Abend die „Waldkäre“ in der Oper gegeben wurde und er über eine verwerfliche Loge verfügte, so wurde ausgesagt, daß die beiden Freunde zusammen das Theater besuchen sollten. Nach dem Theater lud Niid Herrn von Svoboda zu einem kleinen Souper ein.

Was für ein reizendes, kleines Souper das war! Niid hatte außer Herrn von Svoboda noch zwei seiner

besonderen „Spezial“ eingeladen, junge Leute, die viel mit ihm verkehrten, und als der jegliche Ritter noch Hofmeister bei Senzenbergs gewesen war, und die drei jungen Leute bemühten sich, den älteren Mann zu unterhalten. Das kleine Gelage zog sich bis tief in die Nacht hinein. Es wurde viel Champagner getrunken, und alle befanden sich schließlich in gehobener Stimmung.

Den häßlichsten „Schwips“ hatte Ritter von Svoboda. Gegen drei Uhr früh fing er an, Dummheiten zu reden. Das hat Niid leid, und unter irgend einem Vorwand hob er die Sitzung auf.

„So schwer ihn sein Vater entbehrte, so sehr freute er sich an den Erfolgen seines Sohnes. Er war um einen vollen Monat früher als sonst auf's Land gezogen, weil er sich ohne Niid in Prag langweilte, und lud alle Tage den Hauskaplan ein, um mit ihm zu frühstücken und von seinem Jüngling zu erzählen. Jeden Morgen fing er sein Tagewort mit einer Vokabime auf Niid an.“

„In die Wien verkehrte Schwester des Grafen hatte ihm so nett über ihren Neffen geschrieben. Daß er Schwester Zeit fand, ihrem Bruder zu schreiben, das war ja schließlich nicht so merkwürdig, aber daß Niid Zeit fand, dem Vater zu schreiben, das war einfach unerhört. Und er hatte ihn doch selbst bisensitt — noch auf der Bahn, als er dem Burischen das Geleit gab, hatte er zu ihm gesagt — „Du wirst natürlich keine Zeit haben, mir zu schreiben, ich verlange es gar nicht von dir, plag mich nicht damit, ich habe dem Anton (so hieß der Jäger) aufgetragen, mit täglich auf einer Postkarte zu berichten, wie's dir geht. Ich brauche ja nur zu wissen, daß du gesund bist, alles andere erzählt dir mir, wenn du nach Hause kommst!“ Und nun hatte Niid doch geschrieben; er war um sechs Uhr aufgestanden, um seinem alten Vater schreiben zu können.“

Daß ein junger Mensch um vier Uhr oder gar um drei Uhr in der Nacht aufstand, um einen Briefhaken zu schreiben, war etwas ganz Unmögliches, das brachte nur Niid zustande. Und er schrieb so hübsch, so anschaulich, so ausführlich.

Und als Niid endlich Anfangs April nach Hause kam — was das ein Fest! Sein Vater wachte erst jetzt, was er in den vielen Wochen seiner Einsamkeit entbehrt hatte. Es war, als ob wichtiger, warmer Frühlingssonnenschein ausginge von dem Jungen, er war so strahlend jung, so lebensvoll und betaglich. Das ganze Schloß war von seiner fröhlichen Jugend Gegenwart erfüllt — bis zum letzten Mäusenjunges freute sich alles über seine Wiederkehr. Und für jeden hatte er ein freundliches Wort, und jedem hatte er etwas mitgebracht — nur seinem Vater nicht. Er hatte, so behauptete er, nichts gefunden, was gut genug gewesen wäre.

Wenn Niid später an diesen Tag zurückdachte, hatte er die Empfindung, als sei er der schönste und längste seines Lebens gewesen — der Tag seiner ersten Rückkehr aus der Fremde „nach Haus.“

Es war eine Woche später, und sie schen misammen beim Frühstück. Niid führte in der Absenheit seiner Zante das Haus; da hatten sie beide gute Zeiten: er und der Papa.

Aus dem hübschen Zimmer, dessen rosa Wände annuhtig und altmodisch mit einem grauen Teppichmuster versehen waren, blühten in den Balkenbraunsten Fensternischen in den Park, unter der erbe, zarte Frühlingsblüthen grünte. Zwischen den mächtigen Buchen und Linden breiteten sich große, silberne Teiche — auf den noch schlafenden Rasenflächen vor dem Schloß meldete sich bereits ein sinnenhaftbarer Schimmer.

Niid hatte den Frühstückstisch ganz nach an das Fenster schieben lassen, damit die Aussicht genießen konnte, und sein Vater lobte diese gute Idee. Er hatte auch tausend kleine Aufmerksamkeiten für den Papa, er botzte immer, welcher Stuhl ihm am bequemsten war, und welches Gebäd er am liebsten knaberte — und sorgte für alles so still und geschäftig, daß man es kaum merkte.

Deute war er schon vor drei Uhr auf den Bierhahnabzug gewesen, hatte zwei Hühner geschossen, sich um fünf Uhr wieder niedergelegt und war um

neum Uhr auf dem Posten, um den Papa nicht allein frühstücken zu lassen.

Seine Augen glänzten, während er erzählte, wie schön es draußen gewesen war. Er beschrieb das Erwachen in der Natur, das merkwürdige Farbenpiel beim Sonnenaufgang über den schwarzen Wäldern.

Der alte Herr, der für Naturschönheiten keine so lebhaft Empfindlichkeit besaß, hörte zerstreut und bebaglich die weichen jungen Stimme zu, die immer auf ihn wirkte wie Musik. Nach einer Weile legte er seine Hand auf die des Burchen und sagte gerührt: „Mich freut's, ja mich freut's aufrichtig, daß dir's noch immer so gut bei uns gefällt!“

„Aber wie soll mir's denn nicht gefallen“, jauchzte der junge Mensch — o du lieber, thörichtester Papa. Es war ja alles sehr schön und lustig, aber ich müßte gar nicht gern in Wien leben, in seiner größeren Stadt, wenigstens nicht für lange — Wien macht mich traurig!“

„Dich traurig? Aber Niid!“

„Ja! — Es wird einem in der Stadt so klar, wie gut es uns nützen geht, den paar Stunden, sagen wir den paar Laufenden; während die anderen“, — er fröstelte und wechelte ein wenig die Farbe — „wenn man das so sieht — besonders in den Vorstädten brauchen.“

„Wie bist du denn in die Vorstädte hineingekommen?“ rief launend und etwas beneidlich Graf Senzenberg aus.

„Der Johann hat mich gebeten, seine Mutter zu besuchen.“

Johann war der seit dreißig Jahren im Dienst des Grafen stehende alte Aufseher, das Oberhaupt des ganzen gräflichen Stalles, weshalb er bei dem niederen drapirbaren oder blau und weiß gestreiften Personal den Titel Stallmeister führte.

„Der Johann hat mich gebeten —?“ Das ist doch eine Unverschämtheit!“ erwiderte sich der Graf.

„Du weißt, wir sind von jeher sehr befreundet mit einander gewesen, der Johann und ich“, versicherte Niid lachend. „Und er hat mich ja nicht eigentlich gebeten, nur sich's anmerken lassen, daß er sich's wünscht!“

„Ja, ja, er versteht's schon!“ sagte der Graf und brüdete die junge Hand, die sich unbedeutend in die des Sohnes hineingeschoben hatte. „Und bei der armen Alten sag's so kümmerlich aus!“ Das wird dich sehr getroffen haben. Jedenfalls wollen wir ihr so fort etwas schicken, damit du dich nicht so unruhig aufregst.“

„Aber, Niid!“ ermahnte ihn der Vater, „wie tonnest du nur! Er schreibt mir doch nicht, um sich über dich zu beklagen?“

„Ach nein! Das war ja schon vor vierzehn Tagen. Ich habe Absicht gelehrt, und Emmrich — er war noch auf Urlaub in Wien — hat uns verlobt. Das muß etwas anderes sein!“

„Aber, Niid!“ ermahnte ihn der Vater, „wie tonnest du nur! Er schreibt mir doch nicht, um sich über dich zu beklagen?“

„Aber wie soll mir's denn nicht gefallen“, jauchzte der junge Mensch — o du lieber, thörichtester Papa. Es war ja alles sehr schön und lustig, aber ich müßte gar nicht gern in Wien leben, in seiner größeren Stadt, wenigstens nicht für lange — Wien macht mich traurig!“

„Dich traurig? Aber Niid!“

„Ja! — Es wird einem in der Stadt so klar, wie gut es uns nützen geht, den paar Stunden, sagen wir den paar Laufenden; während die anderen“, — er fröstelte und wechelte ein wenig die Farbe — „wenn man das so sieht — besonders in den Vorstädten brauchen.“

„Wie bist du denn in die Vorstädte hineingekommen?“ rief launend und etwas beneidlich Graf Senzenberg aus.

„Der Johann hat mich gebeten, seine Mutter zu besuchen.“

Johann war der seit dreißig Jahren im Dienst des Grafen stehende alte Aufseher, das Oberhaupt des ganzen gräflichen Stalles, weshalb er bei dem niederen drapirbaren oder blau und weiß gestreiften Personal den Titel Stallmeister führte.

„Der Johann hat mich gebeten —?“ Das ist doch eine Unverschämtheit!“ erwiderte sich der Graf.

„Du weißt, wir sind von jeher sehr befreundet mit einander gewesen, der Johann und ich“, versicherte Niid lachend. „Und er hat mich ja nicht eigentlich gebeten, nur sich's anmerken lassen, daß er sich's wünscht!“

„Ja, ja, er versteht's schon!“ sagte der Graf und brüdete die junge Hand, die sich unbedeutend in die des Sohnes hineingeschoben hatte. „Und bei der armen Alten sag's so kümmerlich aus!“ Das wird dich sehr getroffen haben. Jedenfalls wollen wir ihr so fort etwas schicken, damit du dich nicht so unruhig aufregst.“

Für die Küche.

Tomaten catsup. Ein Büffel Tomaten werden geschnitten, eine halbe Stunde gekocht und durch einen feinen Durchsieb getrieben. Dann giebt man zu der Flüssigkeit 2 Quart Essig und kocht die Masse bis auf 1½ Gallonen ein. Nun setzt man hinzu: 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Salz, 3 Eßlöffel gemahlener Pfeffer, 3 Eßlöffel Nelkenpfeffer, 4 Eßlöffel Senfpulver, 2 Eßlöffel Ingwer, 3 Eßlöffel Melzen, 1 glatter Teelöffel rothen Pfeffer. Nun wird das Kochen noch ½ Stunde fortgesetzt, dann 1 Pint Alkohol hinzugegeben, die Masse kochend heiß in kleine Flaschen gefüllt und diese verkorkt und versiegelt.

Pilzbratlinge. Man säubert ½ Pfund frische Pilze, wäscht sie und kocht sie rein, dann werden sie mit etwas Butter gar gekämpft. Hierzu giebt man für 5 Cents in Wasser verdünntes und gut ausgebrühtes Weißbrot, 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, etwas Salz. Die runden flachen Klöße werden in Butter schön braun gebraten.

Geschmorte Grütze. ¼ Pfd. große Buchweizengrütze und knapp ¼ Pfd. gemalter Hafer werden in reichlich Butter und Zwiebel gebrüht. Dann läßt man die Masse mit etwa 1 Quart Wasser auf schwachem Feuer einige Stunden kochen und giebt nach Geschmack Salz daran. Dazu passen vorzüglich Pellkartoffeln.

Engländer Teig. ¼ Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, 3 Eßlöffel und der Schnee dazu gerührt. Dieser Teig wird auf Papier getrieben, mit Zucker, geschälten Mandeln und Korinthen bestreut und ist mäßiger Hitze gebacken. Der Kuchen wird natürlich mit dem Papier auf ein mit Speck oder Butter eingestrichenes Blech gegeben. Sobald er aus dem Ofen kommt, muß er in beliebige Streifen geschnitten und vom Papier abgelöst werden, weil er erkalte zerbrechen würde.

Rirsch Gierluchen. Nachdem man 1 Quart Rirsch ausgekocht hat, bestreut man dieselben mit Zucker und Zimmt und übergießt sie mit 2 Eßlöffeln Rum, läßt sie eine Viertelstunde so stehen und bereitet in einem kleinen Gefäß, 10 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eßlöffel einer Mehlspitze voll Salz und ¼ Tasse Zucker nebst dem Schnee der 8 Eiere, rührt alles wohl untereinander, läßt die Butter in der Pfanne heiß werden, schüttet so viel Teig hinein, daß der Boden bedeckt ist, läßt diese einige Minuten kochen, bis der Kuchen unten schon etwas fest geworden, oben aber noch flüchtig ist, belegt ihn mit Rirsch und übergießt sie wieder mit so viel Teig, daß sie gänzlich bedeckt sind, worauf man den Kuchen erst auf der Unterseite fertig backt, dann wendet und auf der anderen Seite bräunt, mit Zucker und Zimmt bestreut und so fortfährt, bis alle Kuchen fertig sind.

Gebackene Kalbsbrust. Kalbsbrust in Buttermilch gelegt hält sich im Sommer mehrere Tage. Sie wird von den Knochen gefreit, hüchtig geschliffen und in viele längliche Stücke geteilt. Semmel, Ei, frische Kruste, geriebener Parmesankäse werden vermischt, die Kalbsbruststücke darin gewickelt, und in Butter auf beiden Seiten schnell recht röthlich gebacken. Dazu werden junge Mohrrüben im Wasser weichgekocht, das Wasser wird abgeseiht. In der Schale gekochte Kartoffeln werden gewaschen und zu den Möhren gegeben. Eine Mehlschwitze bequ岸t man mit Sahne, würzt mit Salz, gezeigtem Semmelkern, gestoßenem Pfeffer und vermischt alles zu einer Creme, die über dem Gemüse angerichtet wird.

Gammelfotelets. Mit gemorzten Gurken. Von den Kotelets schneidet man das oberflächige Fett ab, richtet sie am Knochen gut aus, salzt sie, streicht Mehl darauf, bestreut sie mit Semmelkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.

Berliner Kartoffelpuffer. Man schält und reibt recht fein eine Portion gezeigter Kartoffeln, bestreut diese dann mit zwei Eiern, bestreut sie mit Mehlkrumen, wäscht sie in geschlagenem Ei und kocht sie einmal in geriebener Semmel. Auf hellem Feuer sind sie röthlich und fertig zu braten. — Bratbauer 8 bis 10 Minuten. — Frische Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, das Kernhaus entfernt, mit Wasser, Salz und Butter beiseigt. In 10 bis 15 Minuten sind sie weich, das Wasser muß dann fast ganz eingedampft sein, nur eine kurze Sauc bleibt. Die Kotelets richtet man auf der Bratenpfanne an — die Gurken runderum, die Sauc wird darüber gegeben.