## Befiegt.

Roman bon A. b. Gersborff.

(4. Fortjegung.)

(4. Hortjetung.)
Er büdte sich, nahm bie Briefe, ben Goldreif und bas Bild auf — warf einen flüchtigen Bild darauf und las mit harter Betonung laut: "Es gibt ein Heiligsten, des anderen Ehre", und seits falt hingur. Das ditte ich dich, nie au vergesten! Und diese sonitien Erinnerungen darf ich wohl dem Leutnant zurüchsichen mit dem Bemerten, daß sie nur vonch ein Berschen in dem Besits der Fürftin Abam Ebersburg getommen wären."
Sie voor aufgesprungen und hatte

biefem hibsichen Männerbitbe widmest du wohl in dieser Nacht diese Papiere da deiner Betrachtung."

Dann ging er hinaus und schloß die Köhr diese ganze Nacht blieb Konradine allein. Im Salon neben dem Schloßgimmer bliebe es todernfillt. War Gersburg ausgegangen? Sie fragte nicht danach und rang mit dem schrecklichen Doppelgefühl in ihrer bestützt ungeliden Eele, ihrer ungewohnten, ungeliden Seele, ihrer ungewohnten, ungeliden Seele, ihrer ungewohnten. Werlesseht und kinfamtett. Aur eine Stunde ihre Mutter haben tönnen! Aber venigstens schreiben tonnte siehen kinde ihr die kinden kind

Lage. Warnen Sie Geresdurg. Bendamme."
Auch den Brief las sie, den traurigen, derzweiselten Brief des guten.
Much den Brief des guten.
Menschen, der geschen der geschen der
Menschen, den der geschen der
Menschen und der geschen der
Menschen und der geschen der
Menschen und der sie fie sie hie und
dang gedrochen und wiegte sich leife hiu
und der und da und zu frich sie mit
beiden sich den den das geschen der
diese sich geschant Wie kannte
und murmette immer dasselbe: "Was
dabe ich geschant Wie kannte
dies!"—Und aufett. "Oh, die Scham!
Die Schmach!" Da ging es plöglich
wie ein heller Schein über ihr Gesicht
— ein Schein, alse seh von oben her
darüber hin, aber es war fein Lächeln"
– fein irbischer Ausdruck. Und sie find dan auf und that langsam einer
Achtirt gegen die Thiet, durch die ihr
Mann vorder von ihr gegangen war,
nachdem er bie Beweise ihres schmachen
Moment, als er sich zum zweiten
Male von ihr betrogen sich vollen Bertruges vor sie hingelgat in
dem Woment, als er sich zum zweiten
Male von ihr betrogen fad — vie sie
weinend, in sehnluchtsvoller Berzweistung das Bild des Geseicher an ihre
Brust geschildt bielt. Und sie date thun
— ih m Liede gebeuchett, um fin zu
effeln, seinen Weichtlum, die Kettung — ihm Liebe geheuchelt, um ihn zu feffeln, seinen Reichthum, die Rettung aus dem Bankerott, von dem sie ge-wußt hatte — wie ihm da gesagt

gen Paufe turz.

Medanitif jauf fie auf vas niedrige Tadouret am Fußende des Divoans.

"It — ift es zu fpät — das Entschliege auf un unden?" fammelte sie, mit den Handen müde über ihre Stirn streichend.

"Nein!" fcrie sie auf — ein Schrei der Erfügung, des Glüds, aus tiefster Dual und Angst. Und faßte mit deiden den Schnen nach seiner Archiven, sie leiden der Schnen nach seiner Schnen nach seiner der Schnen der Sch

und Depesche — "sagt mir nichts Neues."
"Und du — tratest nicht zurüd? Du wolltest solch ein Wädschen, das in eis-talter Berechnung die belog und be-trog, dennoch zu deiner Frau, zur Für-stin Gbersburg machen — du, der Legite, der diese nicht micht, wer keite, der diese nicht micht, wer da von uns berächtscher ist, ich ober da von uns berächtscher ist, ich ober dus "rief sie aufspringend, und ihr Auge glüchte in loderndem Feuer zor-nigen Hosseles. "Ich wollte es thun, ich shat es, und teine Wacht der Erde entreisst dich mir wieder."

wieber." Gie fah ihn an mit einem folden Ausbruck von Abschei und Furcht, daß er, leicht mit ber hand wehrend, hin-

er, leicht mit ber Dung !! gufeste: "O nein! Du haft nicht nöthig, bich , aufer, wenn bu 

and this queen the gellenge, will, however, the follower instantiation which are presented in the control that the control that is a second to the control that the control that is a second to the control that is a second t

möbdens, das den ihr gemaßregen wurde, gegen sie in ihrer und andere Zeule Gegenwart angenommen halt, die eine Becloung mit der stolen Britin gänzlich unmöglich machte. Seines rähjelichs blieb es ja, troh aller begaubernben Aeulgetlicheit, der fich nun von beier Frau berartig am Gängelbande fübren, sich joanlagen alles von ihr gefallen ließtett zue gemeinem Sauslicheit, ein Familienleben fübren nun! Freilich, eine gemeinfame Sauslicheit, ein Familienleben fübren in in inch no eins auf des andere angewielen in stetem engem Bertehr sich nach dem andere nungheiten, in stetem enter ich mich Belagischeit weiten der des eines der eine Bertehr sich nach dem andere nunghe sein der eine her eine Liebt eine Freierigenstellt voneinanber abhing und hartes Aufeinanterschaft weiten freierigenstellt bei mehre gewister Echaraftereigensthümstletien aus ja munvermeiblich von Sie lebten eigentlich von eine freierie Getagenbeit von eine perseille Gtaganbeiten ung heite piese feine Stage hate und beime freseille Gtaganbeiten ung, seine 3et für sich binbrachter wo man zuweiten allein miteinanbei nung, seine 3et für sich binbrachter wo man zuweiten allein miteinanbei nung im den der eine Der zu bestucht, guweiten der en der Worftellung mit anberen Zeuten zu bestucht, aus weiten der anberen Leuten aus der eine Stage sein der eine Abre Worftellung mit anberen Reuten zu hehre der habet der

nin. "Soffentlich dauert es nicht-kange, und Du tannft diefen faloppen haus-angur vechfeln, denn wir betommen Befuch." (Kortsehung folgt.)

(Fortfegung folgt.)

Für die Ruche.

Form fervirt.

Spinat auf frang öfif de Art. Der gut verleiene Spinat wird blanchirt und in leichter Fleischrühe weich gefocht, burch ein Sieb gerieben und nehft wenig geriebener Joiebel, gehadtem Schnittlauch, Mustatnuß, einem Stild Butter, Pieffer und einer großen Melferspise Fleischerztatt turz vor dem Anrichten beigerührt. Er hat durch dies Bereitungsart einen träftigen Geschmack gewonnen und wird von herren besonders gern gegessen.

Ragout von Ain b uppens

Eitronensaft gewürzt werben. Man sann auch Kapern hinein geben.

Bikanter gebaden er ReisBubding. Man schwemmt Reis.
— etwa ½ Phund — ab, brüht in, läßt ihn im Siebe obtropfen und tocht ihn mit 1¼—1½ Pint Milch weich, doch jo, daß er förnig biebt. Dann läßt man ihn in einer Schüsseler dechmad gekoßenen weißen Affere etwas feines Sensmehl, 3—4 Eplössel geriebenen Parmelankäle und 2—3 gerquirtle Gier dazu, fillt alles in eine mit Butter ausgestrichene feuersselse Form und läßt den Pudding in Dien eine Stunde baden. Wird in der Horn der Stunde baden bereit und das Fteisch in eine Aglösige Würsel geschnitten. In reichlicher Dutter rösten won den Rnochen bereit und das Fteisch in eine Agreich barüber, sieht der wird seinen Agreich verschaft der wird bestehe Stunde von den kannen geschlichen Feuer vorst und macht die Saue ent ettvas in Butter braun geröstetem Rebl seinen, gebadene Kartossichteits ober Kartossichteit der in der fauce. Richt zu weich ges

Rarmeln, gebadene Rartoffeltrotets voer Kartoffelpüree.

Rindfleifd mit Remousladen flage tochtes Kindfleifd mitd in Scheiben gefahrten und tuppelförmig auf einer Affiette oder runden Schüffel angercigtet. Holgende Sauce gießt man eine Stunde vor dem Anrichten der ihrer der Scheiber der Gebende ihre gießt man eine Stunde vor dem Anrichten der ihrer der ihrer Helbert der Gebende ihrer Gelöffel senf hipau, verrüder auch diefen und läßt dann 1½ Thesen Theelöffel senf hipau, verrüder auch diefen und läßt dann 1½ Thesen Gelöffel senf hipau, verrüder auch diefen und eine Jwiede aufmmew und mengt Mes in die Sauce, diem neht einer Brife Pfeffer üder das Fielsch zertheilt. Koch schoen wird die gertoffen schol hipau men, der tode und ein gefochtes und durch ein. Zaarfied zertheilt koch schoen volle und ein gefochtes und durch ein. Zaarfied gestrickens Eidolter dingu mengt. Diefe Gier milfen guerft mit dem Salz verrührt werden, worauf das Del tropfenweise hingutommt.