

# Schiffbruch im Hafen.

Roman von Ida Vos.

(11. Fortsetzung.)

Briefen — Briefen! — da Briefendort-Roth, Hans von — da stand's! Ministerialbeamter — Fährberggraben 17, III. Ja, das war seine Privatadresse, denn da stand auch Briefendorf Emma von — das war sicher seine Verwandte, Mutter oder Schwester!

Aber sie konnte ihm doch nicht schreiben — eher noch telefonieren! — Sie ist fremd, bedarf eines Rathes und erfährt gerade von seiner Anwesenheit in München! Warum nicht? Das ging ganz gut!

Sie ließ sich wirklich das Telefonverzeichnis geben — sein Name war darin nicht enthalten! Er hatte kein Telefon! Der Name! Nicht einmal zum Telefon reichte es!

Mühsam zahlte Annette und trat wieder auf die Straße. Es war ja ganz gleichgültig, wohin sie geht. Blüthlich blieb sie stehen. Im Finanzministerium, hatte Eise gesagt. — Und nun fragte sie sich doch und hand bald vor einem alten Gebäude. Der Portier, der vor dem Hausthore stand, hatte ein so gutmüthiges Gesicht, daß Annette sich rasch ein Herz faßte und näher trat.

„Sagen Sie doch, bitte, ist Herr von Briefendorf-Roth schon hier?“ fragte sie.

„Freilich, freilich — im zweiten Stock oben ist sein Bureau.“

„Und wie lange bleibt er da?“

„Bis ganz Uhr, Suer Gnaden!“

„Ja, danke!“

Annette drückte dem Portier ein Zehnmarkstück in die Hand und ging rasch davon.

Hatte sie Herzklappen! Wie ein Schmalzstück, das einen schlechten Streich vorhat! Dann stiegen ihr wieder Gedanken auf, sie jagte sie davon. Sehen will sie ihn! Ja, ja, ja, sehen!

Sie miethete einen Wagen und fuhr zur Barbara hinaus, dann zurück, ging durch die Pinakothek, ohne etwas zu sehen, und um dreiviertel zwei ging sie in der Nähe des Ministeriums loszuziehen — mit verklärtem Gesicht.

Während sie über die Friesen des Trottoirs schritt, erforderte ein Steinoratel: Ein Stein ja, ein Stein nein — bis zum nächsten Hause; wenn's mit 'nein' ausging, machte sie einen Schritt weiter. Und dann hand sie vor dem Ministerium. Eben schlug es von irgend einem Kirchthurm zwei. Vereinzelt kamen schon Herren aus dem Hofraum und ging auf der anderen Seite unruhig auf und ab. Und da — es durchdrang sie — sah sie Hans von Briefendorf im Hausflur mit einem anderen Herrn stehen. Und nun mußte sie „zufällig“ wieder hinübergehen und lief „zufällig“ diesem Hans von Briefendorf, der gerade auf die Straße trat, in die Arme.

„Herr Baron!“ — Ein helles Roth der Freude lief über sein schönes Gesicht, das ihr heute schmaler und blüthlicher vorkam, als droben am Giebel.

„Herr v. Briefendorf — wahrhaftig! Ich hätte Sie im Leben nicht erkannt!“

„In der Stadtluft, nicht wahr? Gertgott, es giebt doch noch freundliche Liebererwägungen!“

Er preßte ihre Hände und lächelte sie so strahlend an, daß ein paar Bückensgehende sich anstießen und lächelten und der viele Portier vergnügt grinst.

„Wir werden zum Verlebenshinderer!“ sagte Annette.

Er lächelte. „Aber begleiten darf ich Sie doch?“

„Wenn Sie nichts Besseres vorhaben.“

„Könnten wir zusammen speisen? Ja, bitte, sagen Sie ja.“

„Werden Sie nicht erwarten?“

„Das mache ich schon! Einen Augenblick.“

Er ging hastig zu dem Portier und sagte ihm ein paar Worte. Dann trat er wieder zu Annette zurück.

„Dann wäre dies Wiederfinden eigentlich wieder ein Beneid?“

„Er freut sich auf, wie aus Gedanken. Annette sah ihn fragend an: „Meine Zuerst hat einen Stoß bekommen.“

„Das klang fast traurig.“

„Gatten Sie Unannehmlichkeiten?“

„Ach was! Jetzt hab' ich die entzückendste Frau an meiner Seite!“

Er preßte ihre Arme leicht an sich. Wenige Schritte weiter blieb er stehen:

„So, wenn's gefällig ist, Baronin, da oben im ersten Stock ist eine kleine Weinstube, nicht fashionable, aber gut!“

Ohne ihren Arm auszulassen, führte er Annette die Treppe hinauf. Sie fanden einen netten, kleinen Gattich, in einer von Blattschnecken gebildeten Röhre, die sie völlig den Blick der anderen Gäfte verbergte.

„Darf ich bestellen?“

„Ganz ohne Sie zu fragen?“

„Ja, wenn Sie wollen.“

Die Kellnerin kam, verschwand nach einer kurzen, flüsternden Zwischenrede mit Briefendorf und erschien nach wenigen Minuten mit einem Rüssel aus „Gülden Pol“, aus dem eine Flasche ihren vergoldeten Hals steckte.

„Ach — was fällt Ihnen denn ein — Selt, am Mittag?“

„Zu ungewohnter Stunde schmeckt er am besten, Baronin, und heute ist doch ein Festtag!“

Hans sah sie bittend an, dann ergriff er die Flasche und füllte die schlanken Kristallgläser.

„Der Zufall, der klüger ist, als wir Reumalgeschicklichen, — ihm der erste Trunk!“ sagte er, erregt, ihr Glas mit dem feinen berührte, und trant aus.

„Was war das für ein mystischer Spruch?“ fragte Annette lächelnd. Es berührte sie festlich, daß Hans bei aller Fröhlichkeit einer gewissen Verlegenheit nicht Herr zu werden vermochte, die sie ihr allmählich mittheilte. Es herrschte eine schweüle Luft in dem kleinen, trotz des hellen Tages halb dunklen Restaurantzimmer, in dem es jetzt sehr still zuging, denn nun waren auch die letzten Gäfte gegangen, Hans und Annette saßen allein.

„Möchtest du?“ griff Hans Annettes Frage auf: „Warum? Unser Zusammenreffen ist doch nur ein neuer Beweis dafür, daß uns Menschen alles Wehren nicht hilft; es erfüllt sich Alles, wo es sich erfüllen muß!“

„Alles Wehren? Haben Sie sich denn gewehrt?“

Annette sah ihn mit leicht vorgebeugtem Kopfe fragend an. Dann wurde sie aber nachdenklich.

„Eigentlich hat mich sehr böse auf Sie“ begann sie ganz unermittelt. Er hatte ihr eben frisch vorgelegt und sie warmer Athem strich über sie hin, daß es sie durchschauerte.

„Böse? Auf mich?“

„Hilf mir nicht von Ihnen und Ihrem Weiter, daß Sie mich so schmählich im Stich ließen! Das war ja ein förmliches Durchgehen.“

Hans biß sich auf die Lippen. Hatte sie nicht recht auf die Lippen.

Hans biß sich auf die Lippen. Hatte sie nicht recht auf die Lippen. Hatte sie nicht recht auf die Lippen. Hatte sie nicht recht auf die Lippen.

„Und ich würde es bedauern, wenn außer Werthe das Opfer einer Wankstille würde!“

„Aber Gnädigste!“

„Still! Ich habe den Muth, wie Sie sehen, die Dinge beim richtigen Namen zu nennen! Sie sollen mich nicht als eine Frau nehmen, deren freies Auftreten Ihnen Muth machte — ihr die Gefühle, die sie erweckte, ruhig zu offenbaren!“

„Gnädigste Frau — um Gotteswillen — verdienen ich die Zurechtweisung?“

„Nehmen Sie's nicht so, nehmen Sie's als — Orientierung, als nichts weiter! Wir wollen gute Freunde sein, Baron, ja?“

Er zog ihre Hand an die Lippen. „Ich bleibe ein paar Wochen in München, wollen Sie mein Cicerone sein?“ Annette senkte den Kopf tiefer und sprach ganz leise: „Wenn Sie mich dann, nachdem Sie mich kennen gelernt haben, wieder führen können und mir — dann das sagen, was ich jetzt nicht hören will — dann —“

„Sie fluchte.“

„Dann?“ fragte er mit leuchtenden Augen.

„Warten Sie's ab!“ erwiderte sie, sich gewaltsam zu einem scherzenden Tone zwingend. Seine betelnden Augen drohten ihre so mühsam bewachte Fassung zu erschüttern.

„Und wie lange soll die schredliche Probezeit dauern?“

„Bis sie von selbst ein Ende nimmt.“

„Und wenn Sie mir einfach dann davonfahren?“

Dann haben Sie Ihre Probe — als Freund — schlecht bestanden!“

„Warum sind Sie so hart? Glauben Sie nicht, daß ein — Lieberer auch ein treuer Freund sein kann?“

„H! Sie sollen hübsch artig sein — und mich jetzt nach Hause bringen!“

„Was — schon? Wir bleiben doch zusammen — auch am Abend?“

„Reine Idee! Ich muß jetzt in meine Person zurück, ich bin seit Morgens fort.“

„Da geh ich einfach mit!“

„Ich empfangte keine Herrenbesuche!“

„Aber doch einen guten Freund!“

„Sie sind ein — Jesuit! Nein, nein, lieber Baron, im Ernst, bitte gehen Sie jetzt — wir theilen dann ehrlich —“

„Aber —“

„Lieber Baron, das ist die einzig mögliche Grundlage für einen kameradschaftlichen Verkehr!“

„Aber —“

## Für die Küche.

Macaroni mit Schiffschiff. Gekochte oder gebratene Nudeln von See-Fischen oder Hecht werden mit einer silbernen Gabel von etwas noch anhaftender Haut oder Gräten gelöst. (Mit Stahl soll Fisch nicht berührt werden.) In etwas zurückgehaltene Fischschwämme taucht man zwei achtel Pfund Macaroni nicht zu weich. Man legt in eine gut gefüllte Auflaufform die Hälfte der Macaroni, darauf den Fisch, etwas geriebene in Butter gedünstete Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Parmesan-Käse und die übrigen Macaroni; dann ist noch-mals die gleiche Menge Käse darüber zu geben und 1 Pint saure Sahne aufzugeben. Der Auflauf muß noch eine halbe Stunde bei guter Hitze kochen.

Wiederkommen. Man nimmt vom Schmeißer das Nierenstück ohne Nieren, hackt den Rückgratstücken ab und läßt die Rippen heraus. Dann bereitet man von Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, etwas gebacktem Fleisch, Eiern, eingeweichtem Mehlbrötchen eine Mischung und befreit damit die innere Seite des Fleisches, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann läßt man den Braten in reichlich Butter unter vielem Begehren mürbe werden. Die Sauce wird durch saure Sahne feimig gemacht.

Kohlrabi mit Samfleisch. Man wäscht hierzu ein 2 Pfund schweres Stück Fleisch von einer Hammelshaut, seigt dies mit kochendem Wasser auf Feuer und giebt später den geschälten und geschnittenen Kohlrabi dazu in den Kessel. Man achtet darauf, daß die Brühe recht kräftig ist, nehme also nur Wasser genug, um das Fleisch knapp zu bedecken. Man binde das Gericht mit einem Mehl- und Butterflößchen, den man gut durchkochen läßt.

Rochen-suppe und Butter. Man kocht 1 Pfund Rindfleisch in einem kochenden Wasser, man giebt Salz und Pfeffer, ein wenig Grün und eine leichte Brühe, die nachher durch ein Sieb gegossen und abgeschmeckt wird. Inzwischen rührt man etwas Butter zu Sahne, füllt nach und nach zwei Eier und jedesmal einen geschweiften Eßlöffel Mehl dazu, salzt und giebt 15-20 Minuten vor der Fertigstellung mit einem eisigen Wasser heißes Wasser getaugten Schüssel heissen Nudeln in die klare, zum Sieden gebrachte Brühe, läßt die Nudeln kochen (man stellt die Kochdauer durch Abkochen eines Probefloßes in lebendem Wasser fest), schmeckt die Suppe ab und streut etwas frischem, gedünstetem Schnittlauch oder Petersilie hinein.

Schweinesteule mit Olivenauce. Von einer frischen kleinen Schweinsteule entfernt man die Schwarte und einen Theil des Fettes, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, brät sie, indem man etwas Wasser in die Pfanne füllt und die Keule darauf legt, unter Singung von einem Glas Weißwein, einigen Löffeln mildem Essig, einem Lorbeerblatt und zwei entkernten Citronenscheiben bei fleißigem Begehren gar und saftig, legt sie auf eine erwärmte Schüssel, stellt sie warm, durchsticht die Bratbrühe, die man durch ein Sieb gegossen hat, mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl und ein bis zwei Löffeln Oliven, schmeckt sie ab und reibt sie neben der zerlegten Keule. Für bescheidenere Ansprache können statt der Oliven auch Kapern genommen werden, was ebenfalls sehr angenehm schmeckt.

Wendelbraten mit Kartoffeln. Eine gekautete und gestopfte Rindsteule wird gepöckelt, in eine Pfanne in reichlich aufgekochte Butter gelegt und sofort mit leichter gegossen. Nun läßt man den Braten in verschlossener Bratbrühe eine Stunde unter fleißigem Begehren gar werden. Eine Viertelstunde vor dem Garsein befreit man ihn mit feinem Salz und reibt ihn dann in halber Rindung auf einer Schüssel an. Die leere Mitte füllt man mit gebratenen Kartoffeln. Die Punkte bereitet man mit etwas Mehl, Wasser und einer Messerspitze Fleischextrakt.

Wendelbraten mit Krutern und Rothwein. Das Blut wird beim Schmelzen ausgefangen und mit etwas Rothwein verquirlt, beiseite gestellt. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, inwendig mit Rothwein ausgepöckelt, mit einer Gabel hier und da gestochen, mit Salz gerieben und nun 1 bis 2 Stunden befreit gestellt. Dann wird er in den Fischkessel gelegt, eine bis zwei zerhackte Zitronen, Lorbeerblatt, einem Sträußchen Petersilie, Thymian, mit einer Flasche Rothwein (Burgunder) überlassen, über gelindem Feuer langsam weich gedämpft, aber so, daß er nicht zerfällt, und vorzüglich auf einer erwärmten Schüssel warm gehalten, während man die Sauce durch ein Sieb reibt, in einer Kasserolle mit dem verquirlten Blut vermischt, mit etwas in Mehl gerösteter Butter, einer bis zwei angärtheten, gekochten Sardellen, etwas geriebener Mustard und ein bis zwei Löffeln Kapern vermischt, abschmeckt, nach Geschmack mit Zucker und Citronensaft würzt und neben dem Fisch anrichtet.

(Fortsetzung folgt.)