

Schiffbruch im Hafen.

Roman von Ida Bos. (14. Fortsetzung.)

Der neue Herr! Er war ja ganz gewiß ganz anders als sein alter Baron mit seiner rauhen, oft so heftigen Art! Jung und frisch und heiter war er. Das ganze Gefolge von Stramitz schrägte für ihn, und auch der alte Penzler hatte sich der lebenswürdigen Art des neuen Herrn nicht entziehen können. Die Baronin hatte ganz recht gehabt! Erst, als die Nachricht von der Heirat der Herrin mit dem Baron v. Briesendorf noch vor Ablauf des Trauerjahres nach Stramitz gekommen war, hatten die Leute die Köpfe geschüttelt. Penzler selbst war ein wenig böse gewesen und hatte gemeint: das Jahr hätte! Sie dem alten Herrn lassen können! Aber als dann Annette nach Stramitz gekommen war, und Hans in so lebenswürdig gewinnender Weise seine neue Rolle antrat, flogen ihm sofort alle Herzen zu. Und auch Penzler hat im Stillen Annette alles ab, gab ihr völlig recht! Sie schien ja auch selbst verjüngt und die Seligkeit leuchtete ihr aus den großen, schönen Augen, als sie das erste Mal nach ihrer Heirat zum kurzen Besuch mit dem Gatten nach Stramitz gekommen war. Sie wollten sich erst eine Weile die Welt ansehen, und in Stramitz war alles beim Alten geblieben — bis vor zwei Monaten die Herrschaft plötzlich entam — um da zu bleiben.

In ihrem Zimmer, auf der breiten Ottomane, die beiden Hände unter den Kopf geschoben, lag Annette und sprach leise zu sich selbst. Durch das geöffnete Fenster fanfte der Frühlingshauch herüber, und ein paar Sonnenstrahlen spielten an dem Saum der Decke, die Käthe ihrer Herrin über die Fläche gelegt hatte. Um Annettes Lippen spielte ein unsicheres Lächeln, das sich nicht recht vorzuwagen schien. Jetzt wachte sie das gelbliche, etwas aufgebundene Gesicht der Thüre zu und lautete: Na — das waren die Schritte ihres Mannes! Wie leicht und elastisch er ging! — Wie jung er ist! — Sie setzte sich auf und neigte den Kopf vor, während sie die Decke sorgsam über die Knie zog.

„Hans —?“

Du hast mich rufen lassen, Anne? sagte der, noch ehe er die Thüre geschlossen.

„Hast du mich?“

Sie erhob sich etwas mühselig, doch Hans hatte rasch hinzugehrt und drückte sie wieder innig.

„Du sollst Dich nicht anstrengen, Anne!“

Er ließ sich neben ihr nieder und faste ihre Hände.

Annette verzog den Mund:

„Das werdet Ihr mir so lange zu mühen, bis ich noch wider geworden bin und ganz häßlich. — Dann weicht Du mich doch gar nicht mehr lieb haben!“ sagte sie mit einem Anflug von Koleretie.

Hans lachte gutmüthig. Dann schlang er ihren Arm um seinen Hals.

„Dass Du mich denn noch lieb, Hans?“

Sie zog seinen Kopf gegen ihre Schulter und legte ihre Wange auf seinen Mund.

„Na, Anne!“ Er streichelte gutmüthig ihre Hände.

„Langweil's Dich noch nicht neben der ewig Kranken Frau? — Nein, nein — ganz anders! Du hast mich noch lieb!“ rief sie auf einmal lieb und fuhr ihm mit der Linken heftig über das Gesicht.

„Anne — was fällt Dir denn wieder ein?“

„Ich habe solche Sehnsucht nach Dir gehabt, drum ließ ich Dich bitten!“

„Ich war unten beim Pavillon!“

„Und ich lasse Dir meine Ruhe, was? Weißt, ich möchte mich hinterher die größten Vorwürfe, aber im Augenblicke kann ich nicht anders! Mich ersucht eine so fürchterliche Angst — ich — ich muß Dich bei mir haben!“

„Nimm diese unnützen Aufregungen, Annetta! Du weißt doch, was der Arzt gesagt hat!“

„Der hat gut reden!“ Sie ließ Hans aus und lachte. „Siehst Du, jetzt ist alles wieder gut! Wenn Du neben mir sitzt und ich Deine Stimme höre —“

„Lasse ich Dich denn so viel allein, Anne?“

„Ach Gott, Du bist ja so gut! Weißt, ich habe auch schon darüber nachgedacht. So geht das natürlich nicht weiter. Ich nehme Dir ja alle Freiheit, und ich meine, der sich eingebildet fühlt —“

„Wie kommst Du bist, Annetta — warum quälst Du Dich so sehr?“ Er sprach zärtlich, beruhigend. Aber dabei streifte sein Blick wieder unwillkürlich in ihr Herz. War das die elegante, schöne Annetta, die es ihm vor zwei Jahren angeschlossen? Dem dankbar zu sein, der fortan sein Leben widmen zu dürfen, ihm damals nicht als Pflicht erschienen, sondern als etwas, woran das Herz und seine

ganze Lebensfreude einen Antheil haben dürfen! Ungewollt hing ein Geistes in ihm auf, den er selbst hörte. Er erschraf fast darüber, und sich tiefer zu Annetta neigend, sagte er gültig:

„Du machst einem Sorge, Kind! Sag einmal, hast Du den geringsten Anlaß, an mir zu zweifeln? Hast Du Dich in irgend einer Hinsicht über mich zu betragen?“

Sie sah ihn mit strahlenden Augen an und hob sich zu ihm auf.

„Nein, Hans, nein! Du bist der aufmerksamste, beste Gatte, den eine Frau sich nur wünschen kann; und die Liebe und Mitleid, die Du während der langen Reconvalzenz für mich hast, werde ich Dir nie, nie dankbar können!“ Sie ließ ihn los und sank auf die Ottomane zurück. Dort lag sie zusammengekauert und harrete vor sich hin, wie im Zweifel, ob sie doch, was sich ihr auf die Zunge drängte, auch wirklich ausgesprechen sollte.

Hans ging durch das offene Fenster an und hob sich zu ihm auf. Er sah wieder und sah nach der Frau, die immer noch wortlos vor sich hinämmerte.

„Na, Annetta?“

„Siehst Du, manchmal, wenn ich nachdenke, Hans, und seit ich nicht so recht mobil bin, hab' ich ja Zeit dazu, — da frage ich mich, ob es eine Verzeigung gibt!“

„Aber Anne, was soll das?“

„Ja, ja — das kommt so, Hans, und läßt mich nicht los! Ich habe viel geliebt in meinem Leben — o, ich weiß es — und da frage ich mich oft, ob das Schicksal so heimlich sich sein kann, sich da zu rächen, wo es am besten thut!“

„Annetta, wenn Du nicht aufhörst, Dich selber so unnötig aufzuregen, werde ich einen anderen Arzt konsultieren müssen, denn das ist schon krankhaft!“

„Aber nein, Hans — laß mich doch einmal darüber sprechen — es regt mich nicht auf, im Gegenteil!“

„Also, dann sag doch mal alles, verbirg mir nichts! Vielleicht ist es mir rechtlich, wenn Du einmal den Mut hast, mir offen zu zeigen, was in Dir eigentlich vorgeht! Doch Du Dich munter, merkt ich lange schon! Ich habe mich kontrollirt und anfangs geglaubt, ich gebe Dir Anlaß zum Necken — aber ich konnte nichts finden —“

„Nein, Hans, lieber Hans — nicht Du! Wer sieht Du, ich war so sehr glücklich sein kann, wie ich es war, damals in dem ersten Jahre nach unserer Hochzeit, wie wir in der Welt herumwummelten — wir beide, ganz allein!“

„Es war ja auch wunderschön, Anne, und die Zeit wird wieder wohl sein — Du mußt eben ein wenig Geduld haben!“

Hans hatte ein unguets Gefühl. Er fühlte, daß das, was er sagte, kalt und gewunden klang, daß die Frau, deren Augen voll Thränen standen, etwas ganz anderes von ihm erwartete — aber er wußte nicht, was ihr sagen. Er hatte Angst davor, daß sie jetzt ausbrechen würde, was so klar in seinem Bewußtsein stand: daß die ungeliebte Krankheit wirklich wie ein Schatten auf ihr Glück gefallen war — ein Schatten, der tiefer und tiefer zu werden drohte.

„Und mitten hinein in all die Sorgen — unermüdet — diese elende Selbstentbindung!“ sagte Anne leise.

„Siehst Du, Annetta — krank werden kann doch jeder!“

„O ja — aber — Du — so jung, so voll Lebensfreude — und hastest auf einmal eine Kranke Frau, die nicht mehr Schritt halten konnte, die — nicht mehr schön ist — die sich wie ein Bleigewicht an Dich klammer!“

Sie schlug die Hände vors Gesicht und schlugte jammervoll.

Hans atmete tief auf, er war einen Augenblick ganz blau geworden, dann nahm er sie in seine Arme und suchte die Tiefenregte zu beruhigen:

„Liebe Anne, um Gotteswillen — das ist's also! Aber Kind, wer wird sich denn solche Sachen einreden! Wenn zwei Menschen sich für's Leben verbinden, so ist das doch für gute und böse Tage, nicht? Da steht Du, das wäre schön, wenn ein Mann die Frau nicht mehr lieben wollte, sie als Last empfindend, weil sie mal krank ist, nicht so mobil, wie sie gerne möchte und — schon ihr zuliebe ja herzlich wünscht!“

„Ob ich das wohl je wieder werden!“ sagte sie mit einem neben, melancholischen Lächeln.

„Annetta — jetzt werde ich aber töle!“

Hans — lieber Hans — ich möchte Dir noch etwas sagen!“ Sie barg ihr Gesicht in seinen Händen, als ob sie wollte sich seinem Blicke ausweichen. Er unterdrückte mühsam eine Gebärde der Ungeduld und sagte ziemlich ruhig:

„Noch etwas, Anne?“

„Mußt aber nicht unvorsich werden — manchmal — da packt mich eine so namenlose Angst, daß das, was mich so sehr magt, Deine Güte und Zärtlichkeit, und all das, was ich so gerne als Beweise Deiner Liebe nehme — das es — nur Dankbarkeit sein könnte!“

Er hatte Mühe, sie zu verstehen, so sehr flüchtete sie. Sie presste ihre Augen fester auf seine Hände, ein Schauer ging durch ihren Körper. Hans zog die Unterlippe zwischen die Zähne. Er fand nicht gleich eine Antwort. Aber etwas mußte er doch sagen, etwas thun, das war ihm in diesem Augenblicke peinlich klar. Er presste sie an sich und küßte sie auf die Stirne: „Sag doch die Grille den Weg, Anne!“

Sie umklammerte ihn wieder leidenschaftlich.

„Du sollst mir nicht dankbar sein, Hans, ich — Dir! Du sollst Deine Anne lieben!“

„Daran sollst Du nie zweifeln!“ erwiderte er. Aber es war kein Ausbruch der Leidenschaft, es klang so, als spräche er einem Kinde gut zu, ruhig väterlich.

Allein das Weis, das jetzt mit seligen Augen zu ihm aufsaß, dieses Weis, in dem das Gefühl der Hilflosigkeit und des tiefen Verhängnisses alterer der Liebe ist: das Mißtrauen, erzeugt hatte, hörte nur das: „Daran sollst Du nicht zweifeln!“ Es klang ihr in seiner Ruhe recht, wie an Eidesstatt gesprochen, und beruhigte sie auch.

„Wißt Du mich nicht ein wenig durch das Zimmer führen? Ich bin schon so lange nicht Arm in Arm mit Dir gegangen, Hans!“

Er half ihr in die Höhe und reichte ihr seinen Arm.

„Aber nicht lange, Anne, und hing Dich nur recht fest an mich. Tut Dir der Fuß noch sehr weh?“

„Nein, Hans — heute ist's viel besser!“ — Du siehst ja, ich gehe schon ganz gut!“

Sie schritten über den weichen Teppich, langsam, Schritt für Schritt, von Zeit zu Zeit eine Weile stehende.

„Du, Hans!“

„Was denn, Kind?“

„Ich habe mir auch schon was ausgedacht, was uns beiden gut thun würde. Du wärest nicht so schrecklich an mich gefesselt — nein, nein — das darf auf keinen Fall länger sein. Du sollst gehen, daß ich wieder vernünftig werde! Und ich würde doch immer Jemand bei mir —“

„Wißt Du Dir eine Gesellschaften kommen lassen? Es wäre ja am Ende nicht schlecht, aber wenn Du nur eine passende Person findest. Ich habe vor dieselben besagten fremden Leuten eine heimliche Scheu!“

„Weißt Du, an wen ich schon die ganze Zeit über denke?“

„Hans?“

„An Elise Lutter!“

Hans sah seine Frau überrascht an. „Das ist doch gar nicht so fessam, Hans! Die Gesellschaft dieses flugen, prächtigen, lustigen Mädchels hat schon einmal den besten Einfluss auf mich gehabt!“

„Ja, weißt Du denn was von ihr? Wir haben doch die längste Zeit — sehr viel Unrecht, denn Lutters haben sich wirklich während unserer Brautzeit tiefstens lieblich benommen — nichts von uns hören lassen! Aber weißt, am Ende ist Fräulein Elise längst verheiratet!“

„Ach, wehäre — das hätten sie uns doch sicher angedacht!“

„Na ja — ob sie überhaup auf Haupe entkehrd ist? Du weißt doch, daß sie die Seele der Pension ist! Die Alte taugt doch gar nichts mehr!“

Es durchzuckte Annette, als Hans so leichtsinnig von Martha Lutter als „die Alte“ sprach! Um wieviel war sie jünger als Martha! Herzogt, sie war so reizbar und empfindlich geworden!

— Sie presste die Lippen zusammen, beugte sich aber rasch.

„Dahon könntest Du Dich ja überzeugen, Hans!“ sagte sie hastig.

„Ach?“

„Wer erlaubt der Arme ist!“ Annette lachte so lustig, als wäre sie plötzlich wieder ganz heiter geworden.

„Ja, denke Dir nur, ich bin mit mir zu Rath gegangen — aber ich werde mich jetzt doch lieber wieder sehen — und ich will!“ Sie zeigte tief auf.

Hans füllte sie an die Ottomane, und als sie Platz genommen hatte, legte er ihr sorgfältig die Decke über die Arme. Dann zog er sich einen Stuhl herbei und setzte sich Annettes gegenüber. Sein Gesicht hatte einen frohen, erwartungsvollen Ausdruck angenommen.

„Du meinst im Ernste, daß ich noch Mädchen führen soll, Anne?“ sagte er zögernd, gleichsam vorsichtig haltend.

„Das erlaube! Dir natürlich ganz ungläublich, was? Doch ich mal eine so vernünftige Idee haben soll, nicht wahr?“ Annette lachte ein wenig.

„Es klang schon nicht mehr heiter. „Aber wirklich, es ist mein Ernst! Und ich schweide Dir, daß ich sehr vernünftig sein werde. Du wirst mir täglich zweimal telegraphiren, ja? Dann weißt ich, daß es Dir gut geht und Du an mich denkst! Ich habe Elise übrigens geschrieben.“

„Ich bleibe doch höchstens einen Tag fort, Anne!“

„Du sollst länger bleiben, Hans! Nun siehst Du Armer schon monatelang hier —“

Hans sah Annetts forschend an. Was war das nun wieder? Warum sie sich jetzt wieder in diese Idee aufwarf — was er — nur Dankbarkeit sein konnte!

selbstverständlich heute noch!“ sagte er wie aus Gedanken heraus.

„Na, Hans, nicht aufleben! Es ist auch Deine Meinung — lasse nur — es wird ganz gut sein, wenn Du auch wieder einmal ein anderes Gesicht um Dich hast! So — und nun gib mir noch rasch einen Kuß — nicht so tall! Einen ordentlichen, so wie früher — so — so! O, Du weißt ja gar nicht, wie unendlich lieb ich Dich habe.“

Hans war schon an der Thüre, als Annette ihm nachrief:

„Du, richtig, Du hast mir ja noch gar nicht gesagt, wie es mit dem Pavillon geht? Wirkst Du Platz haben für Dein Museum?“

„Es eignet sich sehr gut für den Zweck! Sag einmal, Annetta — weil mir das gerade einfallt, hinter dem Pavillon ist eine Thüre, die direkt in den Wald führt. Weist Du vielleicht zufällig, wo der Schlüssel ist? Penzler meint, er müsse im Schreibstisch sein!“

„Wißt Du ihn haben?“

„Ach, ich frage nur! Es ist doch bequemer, wenn ich mal mit Penzler auf die Jagd gehe —“

„Sieh doch im Schreibstisch nach!“

„Wo ist der?“

„Er trat vor Annette und machte ein Gesicht wie ein ungläubiger Junge.“

„Und ich soll wirklich nach Mäuschen fahren, Anne?“

Sie erhob sich so rasch, als sie fiele ihr's gar nicht schwer, und schämte sich wieder an ihn.

„Ja, ja, Hans, Du fährst wirklich! Greiß mir mein liebes Mäuschen und vergiß nicht, in unsere Weinkrüge zu geben! Ach, Hans — wie lange ist's her, daß wir da esen saßen!“

„Thut doch nicht, als sei's eine Ewigkeit!“

„Wir erscheint es so — eine Ewigkeit! — Na, grüße Deine Mutter und alle Menschen, die ich kenne, und sage ihnen, daß ich eine sehr, sehr glückliche Frau bin!“

17. Kapitel.

Hans bog in die Sendlinger Straße in München ein. Jetzt fand er vor dem alten Hause, in dem sich die Pension Lutter befand.

Unter der blankpolirten Messingscheibe, in deren Mitte sich der Lafter des elektrischen Käutewerks breit machte, prangte eine große schwarze Glasstapel mit Goldlettern; darauf stand: „Pension Lutter, 3. Etage.“

„Cappellotti, sind die nobel genormten“, dachte Hans lächelnd, denn er erinnerte sich der schneidenden Bistritate, die ihn orientirt hatte, als er das erstmal suchend vor dem Haupte gehalten.

Während sein Blick über die nächstestrande des Hauses hinglitt, trat in seine Augen ein seltsamer Ausdruck, ein Gemisch von Freude und Hoffnungslosigkeit.

Er schloß sie gern wieder, dieses alte Haus, das er vor mehr als fünf Jahren so voll Zuversicht und Glück das letzte mal verlassen hatte, einem neuen, schöneren Leben entgegen, — wie Annette in ihrer leidenschaftlichen Gärlichkeit ihm zugestimmt hatte.

Als er nun die ausgestreuten Holztreppen hinaufstieg, quälte ihn plötzlich die Frage: Was ist wirklich ich nicht geworden? Gewiß, die hülsslichen materiellen Sorgen war er los geworden, aber ihm erschien es, als sei trotzdem der Hans Briesendorf, der zum erstenmal die Treppen da hinaufgelaufen war, der benedictenwehere Mensch gewesen.

Hans setzte tief auf und hielt einen Augenblick still. Gerade da war ihm das blonde Mädchen, die Elise Lutter, in die Arme geflossen.

Elise Lutter! Was die wohl sagen würde, wenn sie wirklich Annettes Einladung folgte und nach Stramitz kam! Die flugen Mädchenaugen würden wohl bald klar sehen! Na ja, und dann würde sie denken: geliebt! Ich ganz recht! Warum hat er durch materielle Rücksichten sein Leben in die Bahnen gelenkt!

So mußte sie ja denken, und alle — weil keiner wußte und es vielleicht auch nicht geglaubt hätte, daß er das — als einem christlichen Anhalten eines starken Gefühls gefolgt war. — Das es eben nur ein Aufschwollen gewesen, dem immer mehr die Ernüchterung folgte. — Hans schüttelte den Kopf. Nicht denken! Im Gotteswillen, nur daran nicht rühren! Er will nicht! Schließlich! Das lag ihm an den Beuten! — Nur daß auch dieses Mädchen, dem er ein paar Augenblicke von Herzenswärme dankte, das ihm so tief sympathisch gewesen, vom ersten Augenblick an, daß Elise Lutter — und sie fand ihn sicher erbärmlich! — Das ärgerte ihn manchmal! Und jetzt, während er im Begriffe stand, ihr nach so langer Zeit wieder unter die Augen zu treten, fiel ihm ein, daß das Mädchen damals, nachdem sie von seiner Verlobung mit Annetta erfahren, ein so eifrig gemessenes Benehmen zur Schau trug, das so merkwürdig gegen die harmlose Zutraulichkeit abschabte, die seinem Verlobten mit ihm ausgehört.

Damals hatte er sich darüber geärgert, der gute Hans, aber heute besah sich ein peinigliches Empfinden, daß er jetzt als Wittender vor sie treten sollte. Und das mußte er, wenn er kein Entgegenkommen fand! Um Annettes und seiner Ruhe willen! Er wußte, wenn seine Frau sich einmal

etwas vorgekommen hatte, dann hätte seine Widerstand ihre entlegene Reizbarkeit. Bei dem großen Gedankens an diverse Austritte, die er in letzter Zeit erlebt hatte, schüttelte es Hans.

Er drückte auf den Knopf der Thürflinge.

Es dauerte eine Weile, bis sich schlurfende Schritte näherten, und dann öffnete Hauptmann von Lutter in höchster Person.

„Als er in dem Halbdunfel des Vorzimmers nach ein paar Sekunden ungewissen Forschens den Kopf entdeckte, malte sich erst Erstaunen und dann erhellte Freude auf seinem stark gealterten Gesicht.“

„Herr Baron — ja, die Lieberausung!“

Er streckte Hans die Rechte entgegen, die dieser herzlich schüttelte.

„Grüß Gott, lieber Hauptmann, na, wie geht's denn?“

„Dante, dank, es macht sich ja! Und Ihnen und der Frau Baronin?“

Sie werden wohl davon gehört haben, daß sie an Fräulein Elise geschrieben hat — und darum komme ich eben!“

Hans hatte inzwischen Rock und Hut abgelegt und folgte nun dem Hauptmann in das große Speisezimmer.

„Ich bitte, doch Platz zu nehmen, Herr Baron!“

Er schob einen Stuhl zurecht. „An Elise hat Ihre Frau Gemahl geschrieben, ja, ja.“

Er ließ Hans im Zweifel darüber, ob er auch wirklich informiert sei. „Ich will doch gleich —“ Der Hauptmann öffnete die Thüre des Nebenzimmers und rief laut: „Elise — Martha!“ Dann lautete er eine Weile, und da sich nichts rührte, brummte er, gegen Hans gerichtet: „Das Weiswollt hört doch nie! Sie entschuldigen, Herr Baron, aber da will ich doch mal selbst nachsehen!“

„Bitte, bitte, lieber Hauptmann, machen Sie doch nicht so viele Umschände. Wenn ich höre, dann komme ich zu gelegener Stunde wieder!“

„Zu besagt! Das wäre noch schöner! Nur einen Augenblick, bitte!“

Er schlurfte mit komischer Behändigkeit hinaus.

Hans betrachtete gedankenlos die werthvollen Bilder im ledigen Goldrahmen an den Wänden. Als er sich umwandte, stand Elise in Hut und Jacke vor ihm. Sie war eingetreten, ohne daß er es gewahrt hatte.

„Fräulein Elise — ich freue mich sehr, Sie wieder einmal zu sehen!“

Sie legte ihre Hand leicht in die seine.

„Guten Tag, Herr Baron! Ich freue mich auch!“

Hans schüttelte gewaltsam die Behauptungen ab, die sich seiner bemächtigt hatte, als ihn der Blick der schönen ernsten Mädchenaugen so durchdringend streifte, und sagte, gezwungen lachend:

„Sind wir aber höflich miteinander, Fräulein Elise!“

„Ein warmer Blick streifte ihr feines Gesicht, das ihm schmaler und farblos vorlief als früher.“

Sie nahm den Hut ab und sagte mit einem leisen Lächeln:

„Wenn man sich lange nicht sieht, ist man immer höflich miteinander!“

„Sie sind aber gar nicht überaus glücklich zu sehen, Fräulein von Lutter?“

„Ich vermüthe, daß sie die Antwort auf den Brief, den Ihre Frau mir geschrieben, selbst holen wollen, und außerdem war ich ja durch Paola schon vorbereitet.“

„Ach ja!“

„Mama entschuldigen Sie wohl, sie kann nicht vom Herd fort, sonst bekommen wir kein Abendbrot — Sie sehen, bei uns steht Alles noch auf dem alten Fie!“ Sie lachte melancholisch.

„Sie soll sich um Himmelswillen nicht sorgen, eigentlich gilt mein Besuch ja doch in erster Linie Ihnen, Fräulein Elise!“

„Ich bin gepannt, Näheres von Ihnen zu hören, Herr Baron — in dessen — setzen könnten wir uns, meine ich!“

Sie nahm auf einem kleinen Eschoppha Platz, das nach der Thüre stand, und Hans setzte sich neben sie. Er freute sich, daß sie heute wieder so offen und heiter mit ihm sprach.

„Der Brief Ihrer Frau kam mir natürlich ganz unermartet! Ich hatte ja keine Ahnung davon, daß Sie so lebend gekommen ist!“

„Gewesen? Sie ist es leider noch!“

Sie werden Annetta auch wiederretten!“

„Ach, das thut mir herzlich leid! Ihre Bitte, auf ein paar Monate zu Sie zu kommen, bringt mich nun doppelt in Verlegenheit — denn — so ganz einfach ist das nicht!“

Sie stotte, da im Augenblicke der Hauptmann wieder eintat und sich einen Stuhl heranschob, auf den er sich schwerfällig niederließ.

„Ja, lieber Baron, wir fühlen uns natürlich sehr gedrückt, durch den Wunsch der Frau Baronin — aber —“

„Es ist wirklich ein „aber“, lieber Hauptmann?“

Hans wandte sich bittend an Elise.

„Sie dürfen's Annetta: nicht abschlagen!“

„Ich käme ja gern, Herr Baron — aber — ich kann doch die Eltern nicht gut allein lassen!“

„Die neueste Marotte meiner lie-

ben Gattin ist es nämlich, rein Dienstmädchen zu halten, da ist Elise in der That ein wenig angehängt!“ meinte der Hauptmann.

Hans der durch Annette von den knappen Verhältnissen im Lutter'schen Hause unterrichtet war, wußte sofort Bescheid.

„Liebster Hauptmann — Fräulein Elise — wir sind doch vernünftige Menschen, die ganz offen und ehrlich miteinander reden können!“ sagte er hastig.

„Selbstverständlich!“

„Eben Sie, der leidende Zustand meiner Frau legt es mir nahe, Ihre Wünsche, wenn's nur irgend angeht, zu erfüllen, weil jeder Widerspruch in veritable Aufregungszustände versetzt, die ihr höchst schädlich sind!“

„Aber, aber — so lebend ist die Frau Baronin!“ schaltete der Hauptmann behauernd ein.

„Leider! Sie hat nun eine geradezu rührende Sehnsucht nach Fräulein Elise. Sie behauptet nicht weniger, als daß sie sicher gesund würde, wenn sie das frühere Gesicht um sich haben und das Lachen hören könnte. Die Arme schwärmt von dem guten Einfluß, den die energische, immer zielbewusste Art des Fräuleins auf sie ausgeübt! Das Fräulein Elise sich selbstverständlich nicht nur aus gutem Herzen —“

Der Hauptmann hatte plötzlich glänzende Augen bekommen. Elise sah mit tiefem Interesse zu, die halbe Stunde damit tötend. Will man so kann man auch junge Karotten, die man 10 Minuten in Wasser abgekocht hat, in demselben Topf mit fertig tötend.

Hamburger Kalbsmilchsuppe. Drei große, schöne Karottmilchsuppe kocht man etwa 20 Minuten in Salzwasser, worauf man sie zum Abkühlen in kaltes Wasser legt und beschuttet einschüttet. Die Hälfte der Kalbsmilch wird in Scheiben geschneidert, während man die übrige durch ein feines Sieb streicht. Aus 1/2 Pfund Butter und 1/2 Pfund Mehl bereitet man ein helles Buttermehl, das man die durchgeschiebene Kalbsmilch thut. Man verührt mit das Ganze mit 3 Quart vorher bereiteter guter Fleischbrühe zu leicht gebundenen Suppe, die mit zwei Eigelben und 1/2 Tasse süßer Sahne abgezogen wird. Zuletzt legt man die Kalbsmilchsuppe, die man in Eiseis und gegebener Semmel wendet und in Butter leichtbraun brät, hinein.

gefüllte Kalbsleber. Der 1 1/2 Pfund Kalbsleber werden Haut und Sehnen entfernt, das Fleisch so dann rein durch die Maschine abgetrieben, 1/4 Pfund Speck wird in Würfel geschneidert, ebenso einige Zwiebeln fein gehackt und mit Petersilie in etwas Butter gedämpft, die Leber dazu gegeben, rasch darin angebrüht, geschlagen, gepfeffert und zum Kaltwerden in eine Schüssel gegeben. In die Lebermasse gibt man nach und nach 4 bis 5 ganze Eier, nicht ein Schüssel voll, sondern ein wenig Saft zusammen und füllt die Lebermasse hinein. In heißer Butter wird die Leber sodann langsam im Ofen etwa ein Stunde gebraten und mit saurer Sahneauce aufgetragen.

Gebadene Kodfish. Der Fisch wird ausgezogen und geschwemmt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlagt, abgewaschen, in- und außen mit einem guten Backtrennet und mit einer guten Kalbsfleisch sauce gefüllt, zugemäst, mit Mehl und Salz übertrun und in eine mit Butter ausgelegte und mit Butterterfäden bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Küffel Erdnölleffenz beaufschlag