

Das grüne Auto.

Spionage-Roman von August Weigl.

(7. Fortsetzung.)

„Sie regen sich ganz unnötig auf, Baronin, ich habe ja den Todten nicht des Diebstahls beschuldigt. Ich lagte nur, es liegen Beweise vor, daß die beiden Verdachten ineinander spielen. Darum muß ich nochmals an Sie die Frage richten...“

„Das wäre nicht so leicht gegang. Sie werden seit fünf Tagen vor meinen Leuten überwacht. Ich sage Ihnen das bloß, damit Sie nicht eventuell nach dieser Unterredung beunruhigt werden.“

„Was — soll — das — bedeuten? Warum läßt mich die Polizei überwachen? Was wollen Sie eigentlich vor mir? Der Kommissar rüdt seinen Stuhl näher an die Baronin heran und blidte ihr fest in die Augen.“

„Ich darf nur antworten, daß ich die Polizei in einem Irrtum befind. Ich habe das Automobil allerdings erst im letzten Augenblick beordert, aber nicht, weil ich die Zeugen gelehen habe, sondern weil ich erst im letzten Moment den Entschluß gefaßt, den ganzen Winter in Italien zu bleiben.“

Der Kommissar hatte sich erhoben. Er ludte bedeutend mit den Achseln und antwortete in höflichen, aber bestimmtem Tone: „Mir bleiben zwei Möglichkeiten. Entweder in das Polizeiamt hier zu gehen oder zu gehen.“

Der Kommissar eilte zur Thür und sprang die Stufen hinab. Unken stand der Agent Huber. „Sie will durchgehen.“

Für die Küche. Gefüllter Würdebraten. Man spaltet 2 Würdebraten einmaß der Länge nach, ist aber vorsichtig und schneidet die Seite nicht durch. Auf dem flach ausgebreiteten Fleisch häuft man ein Häufel, das man aus 1 Tasse trockenen Brotkrumen, 1/2 Tasse gekochten gekampten Kartoffeln, 1 Ei, 2 Eßlöffel gekampten Butter und Salz und Pfeffer bereitet hat. Man legt den zweiten Würdebraten bestaus darüber und näht oder bindet die beiden aufeinander, damit nichts vom Häufel herauswölle, dann während des Bratens. Der Braten wird in reichlichem Fett gebraten und die Oberseite mit Speckölchen besetzt. Die Seite mit die Fäden vor dem Anrichten entfernt werden müssen. In Scheiben geschnitten schmekt dieser Braten, sooft heiß wie kalt gegeben, vorzüglich.