

An der Biegung des Korridors begegneten ihr Elias Hempel, Peter Wart und der Melitta, die den jungen Lavandul mit Gewalt zur Treppe schafften. Er trug Handkessel, und der Blick seiner blumnerlaufenden Augen war so wild und gräßlich, daß Melitta sich entsetzt an die Wand lehnte und nicht mehr hinzusehen mochte.

inner verarmt. Während man noch bereit, wie man am besten einbringen könne, ohne Menschenleer auf's Spiel zu setzen, denn dieser hatte der verdickte Krüppel Waffen bei sich und würde sein Leben verteidigen — tönte von innen ein Schuß heraus. Gleichzeitig ledten an den Fensterscheiben kleine Flämmchen empor, während Rauch aus allen Ritzen drang. Nun gab's kein Zaudern mehr. Zwei Lavanduldarren warfen sich gegen die Brettertür, die krachend brach, und schafften das aufsteigende Gerimmel beiseite. Stein und Wirtler zogen den sterbenden alten Lavandul heraus. Er atmete noch, kam aber nicht mehr zum Bewußtsein. Der Schuß in die Brust war so gefährlich gewesen.

Zimmer auf und nieder, während eine Gemahlin sich weinend in einem Winkel lag. Auf dem Tische lag ein Brief Melittas, den der Major soeben in einem Fach des Wäschekastens aufgefunden hatte. „Ich hätte es nie für möglich gehalten“, sagte er großmütig, „mit ihr unter einer Decke zu stecken — heimlich Briefe zu wechseln — während ich doch ausdrücklich jeder Verkehr mit der widerwertigen Tochter untersagte!“

get eines alten Namens — viel älter als der Name Brantow — nämlich ein Senkenberg! „Senkenberg?“ „Ja! Ich sehe, Sie kennen den Namen. Felix ist der einzige Sohn des gegenwärtigen Chefs der Familie. Er wurde allerdings von Frau Eisler erben, doch stand er zu ihrem einigem vermandtschaftlichen Verhältnis. Gegenwärtig lebt er auf Senkenberg bei seinem Vater, und Fräulein Melitta weiß als Gast auf dem Nachbarort Mauerberg bei Baronin Lauterberg.“

Ein Geständnis. „Dumme! Sie von A. Mensch. Hier, liebes Kind, hat Du Dein Wirtschaftsgeld. Ich hoffe, Du wirst mich dabei nicht verdungen lassen!“ so sprach lächelnd Herr Steuerfretz auf seiner jungen Frau Marthas Gesicht, die mit glühendem Gesicht neben ihm an Tische stand und glücklich die in Reize und Stolz aufgeführten blühenden Geldstücke betrachtete. Es war der letzte Tag des Wonnemonats. Vor etwa zwei Wochen war sie seine Frau geworden. In Mariendorf wurden sie getraut; so schön und feierlich hatten die Glocken der kleinen Dorfkirche noch nie gelungen, wie an jenem Pfingstsonntag, als sie an der Seite ihres Mannes vor dem Altar stand. Nachdem sie dann ein fröhliches Mahl mit Verwandten und Freunden eingenommen, hatte sie eine kleine Reise nach dem Teutoburger Walde gemacht.

Frau Martha hielt Wort, jeden Tag war der Tisch mit ausserordentlich Speisen beladen, und des Sonntags fehlte auch die Lente nicht. Hermann wunderte sich im Stillen. Das hätte er nicht gedacht, daß bei richtiger Einleitung ein so vorzügliches Tisch geführt werden könne. Da fragte die Kellegier immer, daß der Hausvater soviel koste; entweder waren das nur leere Redensarten, oder er konnte Gott danken, daß er eine so kluge und vortheilhafte Frau gefunden. Dafür will er ihr aber auch eine Freude machen. Sie hatte neulich davon gesprochen, wie schön es wäre, wenn sie eine Eismaschine hätte, um zum Nachhitch das Eis selbst zu stellen zu können. Die heißen Tage waren da; also wird eine Eismaschine gekauft, und dann zum Käse, um Blumen für die Veranda zu besorgen. Auch das war ein Wunsch von ihr, den er ihr nun erfüllen will. Für ein so gutes und vorzügliches Haushalten verdient sie ja auch eine Anfertigung und Belohnung. Drei Wochen waren im ungetrübtem Glück dahingegangen, da zog die erste dunkle Wolke an Frau Marthas fernem Gesicht. Sie besaß eine kleine Schatzkammer, die in ihrer Schatzkammer eine furchtbare Höhe eingetragene war, der Vorrat in der Speisekammer war auch alle, und noch waren zehn Tage, bis sie wieder neues Geld erhielt. Was sollte sie nun bekommen? Ihrem Manne sagen, daß sie zu viel ausgegeben? Nein, um keinen Preis! Erst kürzlich hatte er sie noch gelobt, wie gut sie alles mache und was sie für eine prächtige Frau wäre. Daß sie aber auch gar nicht gemerkt hatte, daß das Geld alle war. Nein, diesen Leichtsinn würde Hermann nie verzeihen.

Gär die Gär. Schneeballen. Man nimmt zwei ganze Eier, 4 Eigelb, 6 Eiweiß gelbes lauren Rahm, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Zucker, rührt dies mit 1/2 Pfund geschabtem Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, welchen man auf dem Wadrett so lang arbeitet, bis er fein und glatt ist und dann man auf dem Wadrett ein hübsches Brot stellt. Nach dieser Zeit wird er zweifach mit einem feinen Sieb ausgeknetet und Kuchen in der Größe einer großen unteren Kaffeetasse daraus geschnitten. Jeden dieser Kuchen rädelt man nun in fingerbreite Streifen mit einem Badradchen durch, doch nicht allzu dünn, es muß ein fingerbreiter Ringzugum ganz bleiben, der die Streifen zusammenhält. Diese werden dann durchgehendenregogen und zusammengeheben, so daß sie einem Hüßchen ähnlich sehen, jedoch sollen auch nicht zu tiefem Feit niedrig geladen, noch warm mit dem Zucker bestreut und auf einer mit Seide besetzten Platte aufgekaut zu Tisch gegeben. Man kann dazu ein Kompott oder eine kalte, dicklich gehaltene Milchsaure geben. Gebatene Äpfel. Saure Äpfel werden abgerieben, gefüllt das Kernhaus beifam herausgenommen und an seine Stelle einige Rosinen mit etwas Zucker und Zimmt in die Äpfel gefüllt. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter ausgehrieben, die ganzen Äpfel hineingelegt und mit Zucker bestreut. Die Äpfel und die Kerngehäuse löst man mit einer Tasse Wasser. Diese abgekochten Äpfel gibt man mit etwas Weiswein zu dem Äpfeln. So zubereitet, werden die Äpfel im Ofen gar gemacht, die Sauce wird fast eingedampft sein. Man wolle solche Äpfelportionen hierzu, die beim Kochen nicht zerfallen. Äpfelkuchen. 20 ziemlich große, sauerliche Äpfel werden geschält und gerieben, dazu 10 Eiboter, 1/4 Pfund Zucker, von zwei Zitronen der Saft, zwei kleine gehackte Zwieback gerührt, zusetzt das Einweiß fleißig geschlagen, durchgeseiht und in einer gut ausgefetteten Springform baden. Schwaartzugeln mit Käse. Die Schwaartzugeln werden gut gepulvert und während des Pulverns mit Mehl bestreut, dann zusammengebunden und in Salzwasser dem man etwas Zitronensaft beifügt, weich gekocht. Eine gerade, runde Form (Aufsatzform) füllt man mit Butter aus, legt die Schwaartzugeln hinein, bestricht sie mit geschabtem Käse (Parmesan oder Schweizerkäse), bestreut sie mit aufgelegtem Butter und schneidet sie in beiden Enden. Sobald sich der Käse aufgelöst hat, nimmt man die Schüssel heraus und serviert die Schwaartzugeln darin. Pfefferwiedung. Die mit schwachem kaltem Wasser mehrmals ausgefachten Pfefferkörner geben eine kräftige Brühe, die sich auf verdickte Weise, doch am besten folgendermaßen verwenden läßt: Man gibt etwas Butter mit 1 Eigelb voll Rühmehlformen und einer großen geschabten Zwiebel in einer Tasse, läßt dies zusammen braun werden, rührt 1 Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt auch diesen sich bräunen und fügt nach und nach 2 Eßlöffel voll Mehl hinzu. Zu dieser Mehlbrühe gibt man lauwarme durch einen Zusatz die Suppe, läßt jede Portion gut durchkochen und rührt schließlich die sehr schmackhafte Suppe mit in Butter gekochten Pfefferkörnern an. Befestigung des Schlußfelsens. Man lasse sich irgendeine Hufeisenstange, warm oder kalt, zum Wunde führen und halte während des Ziehens beide Hände fest zu. Nach einem heftigen Zuge aus dem Glas oder der Tasse ist man den unangenehmen Gefühlen los. Wenn man diese Manipulation auch nicht in seiner Gesellschaft anwenden kann, so wird man doch im Familienkreise, wenn der oft langandauernde Hüftschmerz davon Betroffenen die Maßregel gründlich verleben will, sich immer gern des kleinen Kniffes erinnern. Fisch aufschneidende Art. Die nötige Anzahl Fische schneidet man ganz, reinigt sie gut und legt sie nebeneinander in eine Schale, mit Butter ausgehrieben, an, bestreut die Fische mit Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuss und feingehackter Zitronenschale, bestreut sie mit Semmelkrumen und belegt sie mit kleinen Butterstücken. Unter den Fisch gibt man etwas Fleischbrühe und den Saft einer Zitrone, stellt sie etwa eine Viertelstunde in den heißen Ofen, bestreut sie über während der Zeit und rührt sie mit ihrem Saft übergeben auf heißer Schüssel an. Beim Anrichten bestreut man sie mit gehackter Petersilie und gibt Bratartoffeln mit Pfefferfisch nebeneinander. Gefüllte Semmelknäuelchen. Man schneidet Semmelknäuelchen (am besten Semmelknäuelchen oder Reibebrot) in Scheiben, füllt Marmelade (man kann auch Pflaumenmasse nehmen) auf eine Seite und klopft man einen leichten Eigelbteig und taucht die gefüllten Semmelknäuelchen hinein und läßt sie in Butter oder Palmöl schön goldbraun. Will man das Gericht noch verfeinern, so kann man Vanillesauce dazu servieren.