

Der Schlüssel.

(Roman von Heinrich Hee.)

Meine geliebte Marika! Für Deine treuen Worte zum Tode meiner lieben Mutter innigen Dank. Ich weiß ja, wie Du mit mir küßst, und daß meine Leiden, meine Freuden auch die Deinen sind. Bist Du nun doch die einzige vertraute Seele, die mit auf der Welt verbleiben ist...

nehme Dame, eine Gräfin Proda. Wie es heißt, ist sie sehr reich, wir wohnen in einem sehr stillen noblen Hause dicht am Tiergarten, und auch viel Dienerschaft ist vorhanden, was für mich insofern angenehm ist, als ich dadurch von meiner Herrin nicht sehr in Anspruch genommen werde. Um Dir sonst noch ein Bild von ihr zu geben, so ist sie noch jung und eine sehr elegante schöne Erscheinung. Prachtvoll ist ihr hellblondes Haar, obwohl ich ja nicht weiß, was daran erst ist. Von Charakter ist sie stolz und streng, sie verkehrt mit mir in dem Tone wie mit den übrigen Diensthofen, doch habe ich mich sonst über meine Behandlung einwenden nicht zu beklagen. Ihr Deutsch hat einen etwas fremden Akzent, und sie ist eine Englänlerin oder eine Amerikanerin sein. Auch verheiratet ist sie, doch habe ich ihren Mann, da er bereisft ist, noch nicht kennen gelernt. Wie es aber im Laufe des heutigen Tages von seiner Reife zurückerwartet...

hast Du mir in den bösen Tagen des Suchens als lebendes Muster vorgegeben. Mein, ich wollte vor dieser Begegnung keine Furcht mehr haben. Mit Ruhe bin ich nun darauf gefaßt. Und nun für heute genug! Die Gräfin ist ausgefahren, aber sie kann in jedem Augenblick zurückkehren, dann habe ich zu ihrer Verfügung zu sein, und da will ich noch rasch den Brief zum Kasten tragen. Also los! Wohl, und wenn Du mich lieb hast, so laß Du baldigst wieder etwas von Dir hören. Laufend Glückwünsche noch zu Deiner neuen Würde. Wie zu schreiben muß Dein Chef mit Dir sein, wenn er Dir eine solche Vertrauensstellung überträgt. Aber Du bist ja die Tüchtigste, die Klügste, die Beste. Mit herzlichem Grüßen und Küßen in steter Liebe und Treue Deine Ife von Syd.

Einem ernst, aber losbar ausgestalteten Perrenzimmer, dessen Wände mit hohen Blätterregalen und außerdem mit geschmackvollen Kunstgegenständen und Gemälden bedeckt waren; bewundernd ließ sie ihre Blicke zurückgeleitet, und Anguste war auf den Schreibtisch zugelenkt, der inmitten des Zimmers auf dem roten Teppich stand, ein geschlitztes goldenes Kunstwerk, wo sie auch richtig das Gesuchte sofort erwiderte, als dem jungen Mädchen, das hinter ihr stehen geblieben war, jetzt ein Laut der Leberrührung von den Lippen schlüpfte. Ihre großen dunkelbraunen Augen waren auf ein Selbstbild an der Wand gerichtet, ein Brustbild, das einen jungen Mann vorstellte. Ein dunkelbrauner Spitzhut umschloß das schmale, feine, bürgertümliche Gesicht, und über dem Haar war ein lockiger Korb, dessen oberer Teil mit schwarzen Federn besetzt war, welche, aber dünnliegende sympathische Züge von einem ausgeprägten Ernst, um nicht zu sagen von einem Hauch von Melancholie befehlten waren. Das Kinn auf der Hand, den Arm auf eine Lehne gestützt, sah er in einem dunklen Lederkleid, die hellblauen, verschleierte, sinnenden, träumenden Augen an dem Beschauer vorbei in eine ungewisse Ferne gerichtet. Auf den ersten Blick hatte Ife diese Augen wieder erkannt. Wie schon einmal auf sie gerührt. Sie hatte diese Augen nicht vergessen. „Was guten Sie denn?“ sagte Anguste verwundert. „Ach so! Ja wohl, das ist der Herr Graf, den Ihnen Sie noch nicht, Ja, heute kommt er ja von der Reife zurück. Den, Fräulein, den sehen Sie sich unbedingt an. Der ist eine Seele von Mensch. Der ist ein anderer als unsere alte, nicht wert, ihn die Schizophrenen aufzubringen, ist sie zu dem Demei, so eine Neugierde wie sie ist. Warten Sie nur ab, was Sie mit der noch erleben werden. Wenn's nicht wegen dem hohen Lohn war — noch heute ließ ich ihn weg. Reid tun, in der tiefsten Seele leid, was kann ein dem Herr Graf, natürlich, vor unsereinem verstehen sie sich ja. Untereins darf ja nicht merken, daß sie wie in der Höle nicht erdumme leben. Aber eine wie ich — dann läßt sie sich nicht mehr. Ich hab' Ihnen, Fräuleinchen, blutige Tränen kommt eins um den Herrn Grafen weinen.“

er mit einer Stimme, welche ihr noch so deutlich in der Erinnerung geblieben und ihr Blut wieder rascher bewegte. „Ja, Herr Graf,“ lautete ihre leise Antwort. „Entschuldigen Sie einen Augenblick,“ fuhr er fort — „nehmen Sie doch solange Platz.“ Er hatte noch etwas Stilles zu schreiben, drückte dann auf einen Knopf und der Diener trat ein. „Besorgen Sie das sofort,“ sagte er zu ihm, der Diener verschwand, und Graf Proda richtete nun seine Augen wieder nach der Tür. „Ich möchte von Ihnen nur wissen, Fräulein,“ sagte er, „wie die Frau Gräfin hingefahren ist und wann sie zurückkehren wird.“ „Die Frau Gräfin hat sich gegen mich nicht darüber geäußert,“ fragte sie leise von der dunklen Tür. „Es lag etwas in dieser Stimme, es war eine andere Stimme, als die er sonst von dem Fräulein seiner Frau zu hören gewohnt war. Aber davon abgesehen, so werte dieser sommerliche vibrierende Klang noch etwas aus seiner Vergangenheit auf. Es war ein Klang — wie Geliebtertrauer er sein dürfe. Und schließlich im nächsten Moment stieg deutlich eine bestimmte Erinnerung in ihm auf. Der Schlag seines Herzens stockte. Aber nein, es war nur eine leere Einbildung von ihm. Doch wenn durch diese Gestalt, die er in dem dunklen Schatten noch gar nicht hatte erkennen können, die des Herrn Grafen, so sah er stand und nun sah er die Gestalt genau ins Auge. Ife hatte den Kopf gesenkt, aber ruhig und mutig hob sie ihn nun empor. „Der Graf hat sich die einige Schritte genähert. Nun ist ihm ihr Gesicht zugekehrt, blieb er wie angehalten stehen.“ „Wie ein Phantom starrte er sie an. Es machte eine Mischung seiner von der Weisheit erzeugten Sinne sein, was er da sah, was sich da vor ihm aus dem Boden erhob — eines der wirren Bilder, die ihm schon auf vergangenen langen Jahren in seinem Gemüte beigefügt hatten. Gewiß, er brauchte sich nur die Augen zu reiben und diese soahnliche Idee gerief. „Wie nein, die Gestalt vor ihm wickelte sich nie wieder. Nun stehst du wieder die Stille. Zug um Zug wie damals stand sie vor ihm da, nur reifer, ein wunderbarer Ernst auf dem damals von kindlicher Heiterkeit strahlenden Gesicht, aber umkleidet von dem alten Zauber — dem süßen, lächelhaften Zauber, der sein Leben gerührt, der ihm elend gemacht hatte.“ „Fräulein von Syd!“ kam es endlich heiser von seinen Lippen. „Ich bin es, Herr Graf,“ erwiderte sie fest und ruhig. „Ihr Ton gab auch ihm seine Haltung zurück, so rätselhaft auch noch ihre Erscheinung für ihn war. „Welche Überraschung!“ „Es war alles, was er zu sagen vermochte.“ „Sie wünschen, Herr Graf, daß Fräulein der Frau Gräfin zu sprechen und das bin ich,“ lautete ihre Antwort. „Neues namenloses Erschauern malte sich in seinen Zügen. Erst jetzt fiel ihm auf, daß sie seinen Hut trug — daß sie in einer Kleidung vor ihm stand, als gehöbe sie hier ins Haus.“ „Wie ist das möglich?“ kam es über seine Lippen. „Meine Mutter starb. Ich war genötigt, mir eine Stellung zu suchen.“ Die Frau Gräfin schaute eine Gesellschaft an und ich bin seit einigen Tagen bei der Frau Gräfin als solche engagiert.“ „Also eine Waise war sie nun — und arm! Seine erste Empfindung war heißes Mitleid mit ihr. Dann aber überließ es sein Herz wie Geschauch. Nein, sie war ja seines Mitleides nicht wert. Und was sie ihm erzählte, vielleicht war es nur eine neue Lüge von ihr. Am liebsten hätte er die Unterhaltung mit ihr auf der Stelle wieder abgebrochen. Die Berührung mit ihr wickelte ihn an. Aber er wollte über ihre Anwesenheit in seinem Hause wenigstens erst gründlich Klarheit haben.“ „Es war Ihnen bekannt, mein Fräulein, als Sie dies Engagement annahmen, daß die Gräfin meine Frau ist?“ „Nein, Herr Graf, das war mir nicht bekannt.“ „Wahr da Sie nicht vergessen haben, daß wir einander schon einmal begegnet sind, so mußte der Name meiner Gattin Ihnen aufgefallen sein. Oder er war vielleicht Ihrem Gedächtnis eingeschrieben?“ „Sie wunderte sich ein wenig über seine Fragen, aber unbefangenen erwiderte sie: „Reinstens, Herr Graf. Ich vermühte in den nun, daß die Frau Gräfin eine Verwandte von Ihnen wäre.“ „Mit welcher Unschuld, mit welcher Ruhe sie sprach, keine Komödiantin konnte ihre Rolle besser spielen. Der Spot regte sich in ihm und er trat ihm auf die Lippen. „Sind Sie da, Fräulein?“ fragte

Für die Küche. Ohne große Schwierigkeit läßt sich Kerne die Weintraube von der müßiger Requirer eingebundenen Fragen durch ein Scherzwort umgeben; denn natürlich darf das Kind nicht beansprucht, über alle Handlungen der Eltern Rechenschaft zu erhalten und muß gegebenenfalls in seine Schranken gewiesen werden. Ungleich schwieriger ist es schon, mit den an Hausgenossen oder im Hause verkehrenden Personen gemachten Beobachtungen fertig zu werden. Schönheitsfehler und körperliche Gebrechen gebieten Anlaß zu Fragen, die mit großem Feingefühl beantwortet sein wollen, um unbesonnenen Auftretens des Kindes vorzubeugen. Tapiofasuppe mit Sahne. Etwa 1/4 Pfund Tapiofa weicht man zehn Minuten in kaltem Wasser, gießt dieses ab, schneidet die Tapiofa in etwas Butter, gibt 2 Quart Wasser, in dem einige Weizenkörner gekocht wurden, darauf und löst eine leicht saure Suppe davon. Vor dem Auftragen gibt man 1/2 Port hochdickes süße Sahne und etwas feingehackte Petersilie hinzu. Pfäumerbäckchen. Schöne große blaue Zwergbeeren werden an der Seite aufgeschritten und flach über einem gebackten Mandel oder eine Pfäumer bestrichen. In Wasser aus El, Milch, Mehl und Salz getaucht und in Butter schwimmend ausgebacken. Fertig mit Zucker bestreuen. Rindfleischragout. Das Spinnenfleisch wird in netze Stücken geschitten und dann in folgender Sauce im Marinieren erhit. Rechts schöne braune Sauce von einem der vorhergehenden Tage wird aus Feuer entfernt und zerlassen. Hat man keine braune Sauce, so macht man eine dunkle Fleischbrühe und löst sie mit Rotwein und Extraktbrühe auf, dahinein tut man zerhackten Zwiebeln, Sauce, Gurkenscheiben, Oliven, Kapern, eingemachte Essiggurken und halbe Essiggurken, getrocknete Hagebutten, und läßt alles mit etwas Zucker gut durchkochen, dann legt man das Fleisch hinein, stellt den Topf in hochdickes Wasser und kocht es bis zum Gebrauch darin heiß. Polenta mit Haschee. Die Polenta wird heiß gekocht und in einer runden Auslaufform erkalten gelassen. Ist sie fest, wird sie auf einen Fleischsteller gestellt, sodann macht man eine feste Form vor sich hat. Die Polenta abgetheilt ist, wird ein feines Haschee vom übrigen Fleisch bereitet. Dann schneidet man von der Polenta mit einem langen, dünnen Messer nicht allzu dicke Scheiben, legt die erste in eine mit Butter bestrichene Auslaufform, gibt eine Lage von dem Haschee darüber, dann wieder eine Polenta Scheibe usw., bis die Form voll ist. Oben auf geriebener Käse und Butterfäden getreut und das Ganze circa eine Stunde im Brautofen gebacken. Krautwickel. Eine Fleischfülle wie zu Kohlhüden wird bereitet und in große, gebrühte Kohlblätter gewickelt. Die Wickel legt man dicht nebeneinander in die Brautofen, gibt Speckwürfel oder frische Butterfäden, Salz und etwas Mastlutun darüber und auf den Boden der Pfanne etwas Fleischbrühe. Die Pfanne wird gut zugebedet und ein- einhalb Stunden in dem heißen Ofen gekocht. Gebäckter Schellfisch. Der Schellfisch wird gut gefäubert, in nicht zu große Stücke geschnitten und mit kleinem, dickflüssigen gepökelten Butterfäden, in eine Rasterolle getan. Wodurch freut man sein gestohlenen Zwiebel, Pfeffer und Salz und ein wenig Mastlutun über, legt eine in Scheiben geschnittene und von den Fetten befreite Zitronen Schale und gießt Weingeist und etwas viel Bouillon aus Fleischtrakt dazu, so daß der Fisch von der Flüssigkeit bedeckt ist. Die gut zugebedete Rasterolle wird in den Ofen gestellt und nachdem die Fische eine halbe Stunde langsam gedämpft, serviert man sie möglichst heiß. Deutschländischer Raps oder Topfknäuel. Man wiegt 4 Eier ab, nimmt so viel Butter, Zucker und Mehl, wie sie wagen, verfährt die Butter mit dem Zucker schaumig, gibt unter beständigem Rühren 4 Eigelb, das Mehl, 1/2 Schüssel Rum (oder besten Brandy), 1 Lauge gewaschen und in einem Tüchlein gereinigte Rosinen, sowie auch 8 schön gefüllte Einweck dazu. Der Knäuel wird in einer mit Butter ausgeführten und mit fein geschlagenen Crackerkrumen ausgekrumt eine Stunde lang gebacken und werden. Er ist sehr wohlkömmend und hält sich lange frisch. Girnpfeife. Man kauft ein halbes oder ganzes Pfund Brotwürfel, macht eine Krügechen davon, löst sie in Salzwasser, macht mit diesem Kochwasser eine feine Butterkugel, gibt das nötige Salz und etwas Weizen Mehl dazu, läßt anschauen, gibt das gereinigte Kalbsfett, das bis jetzt im kalten Wasser gelassen, in kleine Stücken zerhackt, in die Sauce, läßt noch eine Minute kochen und rührt an.