

Die ewige Jagd.

Roman von Adolph Schäffmeyer.

(12. Fortsetzung.)

In dem ganzen ausgebreiteten gesellschaftlichen Kreise der Jamesons hatte dieses Fest längst seine Schatten vorausgeworfen. Wunderdinge hatte man sich von den lebenden Bildern erzählt, von Janarellis' großem Geschick und den reizenden Effekten, die er zu erzielen gewohnt.

Es gehörte eben schon Cynthia's Festigkeit und ihr Takt dazu, diesen Strom einzudämmen, schließlich waren aber doch mehr Einladungen hinausgegangen, als ursprünglich die Absicht gewesen war. Nun, der Solonist war es zufrieden gewesen; es war ganz gut, wenn Jim Hubbard einmal einen richtigen Begriff bekam, welche Rolle die Jamesons auch gesellschaftlich in der Metropole spielten.

Nach regnerischen und warmen Tagen war plötzlich wieder ein Umschlag der Witterung gekommen, gewollt man, wie fast immer am Subjorn; eine frische, klare Luft lag über der Stadt, fast Januarluft, die sich in den März verloren hatte. Auch darin lag für Cynthia eine glückliche Bedeutung; nur nicht so eine unerwartete, heiße Welle, die bei der Witterungsvermählung jede Stimmung verdorben hätte.

Während des Nachmittags hatte sie sich ein paar Stunden der Ruhe nach all der Last der Vorbereitungen gegönnt; jetzt bei Ausbruch der Dämmerung sah sie frisch und rosig aus, wie sie am Arm der alten Tante Reynolds, die seit Jahren den Hausstand wenigstens nominell geleitet hatte, einen Rundgang durch die Räume machte. Tantiens kam aus dem Entzücken gar nicht heraus — aber Tantiens war immer über alles entzückt, das die Nichte tat.

Die geräumige und hohe Vorhalle nebst dem Treppenhause war in einen lauschigen Palmengarten verwandelt worden, in dem ein geschickter Elektriker durch allerdurchdringende Glühbirnen überaus herrliche herbergeleuchtete hatte. Hier und dort luden kleine Stühle und Bänke, halb im Grün verdeckt, zum Sitzen. Gleich der Eintritt ins Haus war reizvoll und hob die Stimmung.

Die Gäste waren ersucht worden, pünktlich um neun Uhr zu erscheinen, damit die Vorbereitung nicht zu tief in die Nacht hinein ausgeübt werden müsse, und um die neunte Abendstunde begannen denn auch tatsächlich die Wagen vorzufahren.

Das ganze Innere des Hauses erstreckte in verschönernder Weise Lichtflut. Die mächtigen Säulengruppen des vorderen Salons waren weit geöffnet, und alle hundert Flammen der Lustris warfen ihre goldene Helle auf die hereinströmenden Gäste.

Ein reiches Blumenarrangement verlich dem großen Raum etwas Frühlingshaftes. Zwischen den Fenstern, in einer wundervollen Kristallschale von ungeschätzlicher Größe, duftete ein veritable Blumenbeet von American Beauty Rosen, in der Mitte langgestreckte Tulpen von Bermuda; es entlockte manchem Antommilungsmurmur des Entzückens. Überall waren reichhaltige Floras, auf dem wichtigsten Kaminsims, auf kleinen Tischen, wohin das Auge blickte. Wenn man aus der letzten nordischen Winternacht in die wohligh durchwärmten Räume trat, so war's, als sei man durch Zauberband in einen wundervollen tropischen Garten entführt worden.

Seine Hände krampften sich in einer tonduftigen Bewegung. Von neuem flog sein Blick zu den Beiden hinüber — jetzt sah er zwei Menschen, die sich wie all die anderen unterhielten, verbeugten, Begrüßungsworte austauschten. Nichts verriet sich mehr in den Mienen, der gesellschaftliche Glanz verdeckte alles.

Auch der Colonel kam nun herbei, den neuen erotischen Gast mit Auszeichnung begrüßend, ebenso Carrington, der aus seiner Leihgarnie erstarrt schien; einige andere lösten sich aus ihren Gruppen. Hubbards Erscheinen wirkte fast wie eine Sensation, man zeigte einander den Mann mit dem Napoleonstypus, man tuschelte sich Bemerkungen zu.

Der penetrante Duft irgendeines neuen Parfüms stieg Shirley in die Nase — er lächelte. Eben drängte die Baronin Lürd an ihm vorbei auf die Gruppe zu — oh, die Jagd auf das Edelwild hatte schon eingesetzt. Hubbard machte Karriere.

Noch immer unbeweglich und abseits von den anderen trat Shirley das Bild, das sich wie ein Film entwickelte, eine Komödie, die seine Satire nicht erwidern können, wenn nicht eben Cynthia — Pöpstlich füllte er sich aus seinen Gedanken gerissen: eine Hand hatte sich ihm auf die Schulter gelegt.

„Mein lieber George Shirley, Entsetzen aus, als ob Sie Geistesfehler hätten.“ Carringtons lustige Augen bligten ihm entgegen. „Nicht gerade Geistesfehler —“ Im Augenblick hatte Shirley seine Haltung wiedergefunden — „Aber ein drohliches Stückchen moderner Gesellschaftsleben; eine Luftspielzene.“ Ein weißlicher Comboy, der auf dem Parquetboden triumphiert.

„Und welche Metamorphose dieser Hubbard durchgemacht hat! Er versteht beinahe schon, einen Grad zu tragen,“ meinte Carrington gutmütig lebend. „Jedenfalls ist er schön im Rodeo hier,“ flüchtete Shirley hinzu, mit dem Bemühen, sich ein gleichgültiges Air zu geben.

„Wahrhaftig, er sieht uns alle aus. Aber drohlich ist die Baronin. Eigentlich bedauerte ich sie: kaum ist sie ihren Zweiten los, so pirschte sie schon auf den dritten, und es sollte mich gar nicht wundern — — — Diese Widwen verleben die Kunst — — —“

„Lebrigens auch eine originelle Idee, sich so durchs Leben zu bewegen. Der Wechsel soll ja die Hüte des Lebens sein, warum nicht auch der Ehe?“ Beiläufig geriet er an seinem Schurzbar.

„Aber die Baronin täuscht sich, lieber Freund, wenn sie sich einbildet, Hubbard kapern zu können. In dem werden alle ihre Künste zerschellen — — —“

„Warum?“ fragte Carrington aufhorchend, ein wenig verwirrt über Shirley's sarkastischen Ton. „Weil Hubbard viel edleres Wild jagt.“

Ein paar Sekunden blickte Tom Carrington auf die Gruppe, dann musterte er Cynthia stärker, die neben der Baronin stand; beide sprachen noch immer auf Hubbard ein.

„Was meinen Sie?“ fragte er rascher. „Mein nicht etwa — — —?“

„Aber, George Shirley — die wartet auf den Herzog — — —“

„Aber Shirley antwortete nicht. Pöpstlich stand Janarelli vor den beiden und schmiß die weitere Unterhaltung ab.“

„Mr. Carrington,“ rief er, „es ist alles bereit, und da es gleich zehn ist, so sollten wir beginnen, sonst wird die Aufführung bis Mitternacht dauern.“ Die Damen schienen das nicht zu begreifen, besonders Miss Jameson. — „Aber ich habe Erfahrung in solchen Dingen.“ Die Hände begannen schon wieder die weiten, lebhaften Gesten auszuführen.

„Aber natürlich,“ erwiderte Carrington. „Sie haben vollkommen recht. Wir haben überhaupt nicht einen Begriff von der Zeit — wenn sie schwanen.“ Shirley, das wäre so eine würdige Aufgabe für Sie, wenn sie Ihre Tante-Ärztin da zu sprechen.“

„Dante,“ machte Shirley, „ich bin sojektivisch in Ungnade. Ich ziehe mich langsam zurück, um als Scarpia wieder an der Bildfläche zu erscheinen.“

„So werde ich also die Bombe legen.“

Wieder Minuten später erscholl der Ruf, daß die Vorstellung ihren Anfang nehmen solle, und alles drängte sich alsobald bis zur Festungstrakt anfüllte. Ein lautes, heiteres Stimmengewirr hing hier zu herriesen auf und ein geschäftiges Hin- und Herreden von Stühlen. Da Wunderdinge von der Generalprobe verlaufen waren, so begann eine gewisse Spannung sich bemerkbar zu machen.

Einem Augenblick erschienen auch Cynthia hier, um sich zu überzeugen, ob ihre Gäste komfortabel untergebracht waren. Sie blickte über die Stühle hin, hier und dort suchend, bis sie sich abwandte, trat Janarelli ihr entgegen.

„Aber der war nicht zu entdecken.“

„Carrington, Tom Carrington!“ erlösten ein paar Rufe. Tom erschien endlich mit einer Zigarette im Munde, die er nicht rechtzeitig hatte fortwerfen können.

„Allo los jetzt, Tom,“ rief Cynthia ihm zu. „Sie ergreifen jetzt vor dem Vorhang die Zügel und, wie betäubt, reißt, beim zweiten Glotendon erhebt er sich.“

Zimmer mit der jovialen Miene und der unerschütterlichen Ruhe, die Carrington im Leben verließ, trat er auch jetzt vor den Vorhang, und folglich herrschte Schweigen.

„Meine Damen und Herren,“ begann er, seine Hande nachlässig in die Taschen seiner weißen Weste schiebend, „ich habe natürlich wieder die schwierigste Aufgabe, denn ich soll Ihnen alle die wunderbaren Dinge erklären, die ich selbst nicht kenne, und die sich jetzt vor Ihren erstaunten Augen aufrollen werden. Ferner soll ich Ihnen ins Gedächtnis rufen, daß unsere Künstler heute abend gar keine Künstler sind. Aber da mich jetzt wieder unsere reizende Witrin, noch die Mitwirkenden hören, so will ich Ihnen privatim mitteilen, daß meiner Ansicht nach diese Vorstellung enttäuschend sein wird.“

Der Vorhang hob sich von neuem. Das Torador-Bild erlang — — —

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

Triumph brachte. Denn wochenlang hatte Reginald sich vor dem Spiegel den bräunenden Ohrlöffeln eingespült, der nun der Welt vorkommen ließen sollte.

Und um die Lippen von George Shirley spielte derweil so ein verdammtes, sardonisches, schadenfrohes Lächeln, während der Friseur ihn für den Scarpia schminkte, daß Carringtons nicht übel Lust verspürte, ihm seinen geschliffenen Dolch in die Eingeweide zu bohren. Aber natürlich, im zwanzigsten Jahrhundert, wo denkt man solche mittelalterlichen Dinge nur — — —

Derweil feierte die Baronin Lürd ihren Triumph als Carmen. In einem prächtigen, schimmernden, goldenen Kostüm, das jede Gestalt von einer schwarzen Perle umrahmt, die blutrote Nelke im Ohr — so konnte man sich Carmen vorstellen, wie sie zuerst ihre blühenden Augen auf Don José wirft, verführerisch, lodend, unversehrlich kleinherzig.

Der Vorhang hob sich von neuem. Das Torador-Bild erlang — — —

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

„Das Torador-Bild erlang — — —“

hen hat. Scarpia ist in die Antie gesunken und hält im entsetzlichen Schmerz die Hände noch wie zur Abwehr emporgehoben, die Augen weit aufgerissen in ohnmächtiger Wut, während sie, am Tisch gekniet, ihr Opfer in rasselnder Verzweiflung betrachtet, die glühende Klinge von ihrer Hand fest umschlossen.

Janarelli hatte für dieses Bild, nachdem er es bei den Proben studiert, keine Mustri haben wollen. Jetzt zeigte sich, daß er recht gehabt. Es war, als hätte man plötzlich alles Diletantische abgestreift, und als wäre man Zeuge einer grausigen Tragödie geworden. Hier und dort ein unterdrückter Ausschrei des Schreckens — sonst eine tiefe, fast unheimliche Stille, die sich erst löste, als der Vorhang wieder herabfiel. Dann ein spontaner Beifall, der eine ganz andere Klangfarbe hatte, als bei früheren Willern. Eine merkwürdige und eigentlich ungewollte Rundgebung.

Und nicht die Tosca schien es zu sein, die diese Wirkung hervorrief — der Ausdruck in Shirley's Mienen war's, seine lächelnde Blässe, sein schmerzverzerrtes Gesicht, etwas Unerkennliches, das doch alle verpörrte.

Derweil hatte auch Cynthia, daß sich auf dieser kleinen Bühne eine wirkliche Tragödie abspielte hatte, eine der Tragödien des Lebens, die sich ungesehen, unter der Oberfläche ereignen, ganz heimlich und ohne das brutale Raffinement, das die Bühne für ihre Wirkungen braucht.

„Unmöglich,“ sagte er leise. „Ja, es ist auch besser — ich bitte um Verzeihung — man macht das nicht zweimal.“

„Auf seiner Bühne hätte das glänzender, effektvoller dargestellt werden können,“ rief Janarelli enthusiastisch. „Jemand rief seinen Namen — er fügte rasch, wie er gekommen, wieder davon.“

„Auf seiner Bühne hätte das glänzender, effektvoller dargestellt werden können,“ rief Janarelli enthusiastisch. „Jemand rief seinen Namen — er fügte rasch, wie er gekommen, wieder davon.“

„Auf seiner Bühne hätte das glänzender, effektvoller dargestellt werden können,“ rief Janarelli enthusiastisch. „Jemand rief seinen Namen — er fügte rasch, wie er gekommen, wieder davon.“

„Auf seiner Bühne hätte das glänzender, effektvoller dargestellt werden können,“ rief Janarelli enthusiastisch. „Jemand rief seinen Namen — er fügte rasch, wie er gekommen, wieder davon.“

„Auf seiner Bühne hätte das glänzender, effektvoller dargestellt werden können,“ rief Janarelli enthusiastisch. „Jemand rief seinen Namen — er fügte rasch, wie er gekommen, wieder davon.“

Für die Küche.

Frühstück mit Tomatenauce. Zehnmalige Fleischreste (auch von Schweinefleisch) werden mit einer kleinen Zwiebel und 2 Eßlöffel gut gewaschener getrockneter Petersilie fein gehackt. Dazu gibt man auf 1/2 Pfund gelochte Fleischreste, noch 1/4 Pfund feingehacktes frisches Fleisch, am besten Rind- und Schweinefleisch gemischt oder auch gehacktes frisches Kalbfleisch, eine gewogene, gut ausgebrühte Semmel, 2-3 gut geriebene Kartoffeln, ein Ei oder etwas saure dicke Sahne, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss und so viel feingeriebene Mustard, daß ein gut haltbarer Teig entsteht, aus dem man flache Frühstücksbullen formt. Diese werden in geriebener Semmel gemengt und in gelb gemachter Butter auf beiden Seiten goldbraun gebraten. Wenn die Frühstücksbullen fertig und auf einer erhitzen Schüssel warm gehalten sind, gibt man in die Bratfrite etwas lauwarmes Wasser, 2-3 Eßlöffel Tomatenbrei und läßt daraus schnell eine ebene Sauce kochen, die man abschmeckt und neben den Frühstücksbullen reicht.

Geht man zu Tisch. Ein Kalbsgehörn streicht man roh durch ein Haarsieb, macht dann Butter steigend, gibt eine geriebene Zwiebel, das Gehirn, Zitronensaft, Pfeffer und Salz hinein und macht das Gehirn unter fleißigem Umrühren gar, wobei man etwas Mehl einsträubt. Nach Wunsch kann man, wenn man die Masse vom Feuer nimmt, ein ganzes Ei durchrühren. Dann stellt man die Masse sehr kalt, am liebsten auf Eis, rührt davon nach dem Erkalten mit bemehlten Händen Würstchen auf und paniert dieselben einmalm in Ei und Semmel. Nun läßt man diese Würstchen in Schweinefett schwimmend aus, garniert sie mit in Fett ausgebratener frischer Petersilie und reicht sie nach der Suppe.

Willkartoellen. Man schneidet kleine neue Kartoffeln. Sind diese ganz klein, so läßt man sie ganz, sind sie größer, muß man sie in gleichmäßige Stücke schneiden. In einer passenden Kasserolle läßt man ein Stück Butter zergehen, gibt 4 Eßlöffel fein gehacktes, frisches Dillkraut dazu, läßt es etwas in der Butter anquellen und gibt die vorher in Salzwasser sehr heiß gekochten, abgeseihten und vollständig im Sieb getrockneten Kartoffeln hinein; dann schüttelt man alles öfter gut durch und läßt die Kartoffeln noch 15 bis 18 Minuten köcheln. Auf andere Weise kann man von Mehl in Butter eine Schnittbrot machen, mit Wasser oder Milch vermischt, mit gedehntem Dillkraut würzen und die in Wasser halb gelochten Kartoffeln darin ganz weichkochen lassen.

Sauce Nieren. Man schneidet die Nieren rot in Scheiben und einen halben Liter; unterdessen erhitzt man in einem Topfe etwas Butter oder Bratenfett, schüttet die Nierenscheiben dazu, gebe noch einen Guß Essig, Salz, geschobenen Pfeffer und zwei mittelgroße Zwiebeln daran und dede dann gleich den Deckel darauf. Die Nieren ziehen nun Brühre, in welcher sie weich dämpfen müssen. Sollte sich die Brühre verkokken, so muß kochendes Wasser daran gegeben werden. — Die Sauce wird zehn Minuten vor dem Anrichten mit geriebenen Bröten vermischt. Die Nieren müssen sehr weich, feins und recht pikant schmecken.

Kürbisse einzumachen. Nachdem die Kürbisse von den Stielen und allem Weizen gereinigt sind, werden sie geschält, in fingerdicke Stücke geschnitten und in Wasser, dem etwas Essig beigefügt wurde, einmal ausgekocht und auf einem Sieb abgetropft. Nun bringt man Zucker (auf 1 Pfund Kürbisse 1/2 Pfund Zucker) mit etwas Zitronensaft, einigen Kellen und ein Stückchen Ingwer zum Kochen, legt die Kürbisse hinein und läßt sie darin weiche, jedoch nicht zu weich, kochen, nimmt sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus und übergibt dann die Kürbisse damit. Anderen Tags kocht man den Syrup nochmals auf und gießt ihn abermals an die Kürbisse. Dill - Gurken. Man legt die Gurken einen Tag lang in kaltes Wasser und läßt sie gut ablaufen. Dann belegt man ein Faß oder einen großen irdenen Topf mit einer dicken Schicht Dill, etwas ganzem, schwarzem Pfeffer, Senfkernen, frischem Meerrettich, den man in fingerlange Stücke geschnitten, etwas frischem grünem oder rotem Pfeffer, einigen unreifen Weintrauben (eine Weiberleite), dann eine Schicht Gurten, legt aneinander, dann wieder eine Schicht Senntree, dann wieder Gurten usw., bis das Faß voll ist. Dann nimmt man fünf Quort Wasser, ein Pint Essig und Salz nach Geschmack, vermischt dieses und schüttet es in den Topf. Man vermischt das mit Dill usw., bedeckt das Ganze mit einem weissen Tuch und beschwert es mit einem oder zwei Steinen. So eingemachte Gurten halten sich sechs

Monate lang.

Monate lang.

Monate lang.

Monate lang.