

Illustrirte Frauen-Zeitung

Hest 11.

Jährlich 24 Doppel-Nummern in Heften;
vierteljährlich 2 1/2 M.

Berlin, 20. Juli 1890.

Große Ausgabe mit allen Kupfern
vierteljährlich 4 1/4 M.

XVII. Jahrg.

Eine „frivole Idee“.

Novelle von Fedor von Zobeltitz.

(Fortsetzung.)

So bleibt's beim Alten, ganz einfach!“
„Natürlich, dann bleibt es beim Alten! Einer gewinnt aber,“ fügte Arthur mit siegstrahlendem Auge hinzu, „deß' bin ich sicher! Hier meine Hand, wer schlägt durch?“
Etwas unsicher schweifte der Blick Arthur's im Zimmer umher, als suche er einen Bekannten. Aber das Local war leer, nur im Hintergrunde lehnte der Kellner schlaftrunken an einer Spiegelconsolle.
Da öffnete sich von ungefähr die Thür, und herein trat unser verehrter Freund aus dem Parterre des Schauspielhauses, Herr Konowski.
„A — a — ah!“ Arthur fuhr empor. „Herr von Ko — Ko —“, der Name fiel ihm schwer, „Herr von Kosinski, auf ein Wort, wenn ich bitten darf!“
Und heran flog Herr Konowski, lächelnd, strahlend, unendlich glücklich darüber, noch einmal mit diesen bei-

4.
Im lebhaftesten Theile der Friedrichstraße, zwischen der Leipziger- und der Mohrenstraße, lag das Geschäft des Herrn Konowski. Den verehrten Leserrinnen darf ich das unter dem Siegel höchster Verschwiegenheit anvertrauen, denn Herr Konowski selbst war verblendet genug, die unumstößlich feststehende Thatsache, daß er ein „Geschäft“ besaß, aller und jeder Welt auf das Sorgfältigste zu verheimlichen. Dieser wunderliche Heilige lebte und webte so sehr in dem Gedanken, er sei zu Höherem geboren, denn zu einem schlichten Butterhändler en gros, daß er es gewissermaßen wie ein furchtbares, tragisches Verhängniß empfand, sein materielles Dasein auf so vulgären Gütern aufbauen zu müssen. Es hatte sich im Laufe der Zeit in ihm eine förmliche Idiosynkrasie gegen jene wohlschmeckende Materie, der er sein recht stattliches Vermögen verdankte, herausgebildet, und oft genug war er dem Plane näher getreten, sein Geschäft zu verkaufen, um fürderhin als Rentier ein still beschauliches, nur geistigen Interessen gewidmetes Leben zu führen. Das letzte Mal, als er sich intimer mit dieser seiner Lieblingsidee beschäftigte, hatte er gerade seinen ersten Orden erhalten. Es war dies zwar nur

Konowski die Würde eines Consuls (von San Barbano y Conchas Laparra, wenn wir nicht irren) zu vermitteln, wenn er ein weiteres Geldopfer, — hohe Copialgebühren u. dergl., — nicht scheuen wollte. Herr Konowski scheute kein Geld, wenn es galt, seinen Sternflug zu beschleunigen, und so stand ihm die Erfüllung auch dieses Wunsches in naher Aussicht. Damit aber nahm er auch gleichzeitig den Gedanken, sich gänzlich vom Geschäft zurückzuziehen, wieder von Neuem auf; als feierlich bestätigter Consul von San Barbano y Conchas Laparra und als Inhaber, — er nannte sich Ritter, — des Comthurkreuzes von San Domenico konnte und durfte er nicht länger Butterhändler, — o Schrecken! — bleiben.
Weit hin durch die klare Decemberluft leuchteten die ellenlangen Goldbuchstaben über der Thür und den Ladenfenstern des Geschäfts. Die Firma lautete C. F. Weisenbacher und Compagnie; Herr Weisenbacher war zwar längst gestorben, und seine Erben hatten die Liquidation beantragt, aber Konowski hatte mit Genehmigung der Letzteren die alte Firma beibehalten, — wie würde er den eigenen, so stolz, so schön und so aristokratisch klingenden Namen über die Berge goldglänzender Butter



Prinzessin Victoria von Preußen und ihr Verlobter, Prinz Adolf zu Schaumburg-Lippe. — Siehe Seite 111.

den „wirklichen“ Diplomaten zusammenzutreffen und in den Kreis ihrer geistreichen Ideen und ihres Gedankenfluges hineingezogen zu werden.
„Ich habe die Ehre, — welch' charmanter Zufall! Ich preise den gütigen Genius, der mir zuflüsterte, nicht an der rothen Laterne Ewest's vorüber zu desfiliren, ohne einen Blick in dieses reizende Nefka unserer Lebewelt geworfen zu haben...“
Arthur Kiltitz hatte bereits dem Kellner gewinkt, der ein neues Glas herbeibrachte.
„Sie kommen uns gerade gelegen, Herr von Kosinski,“ meinte Arthur; „wir haben eine Wette abgeschlossen, und Sie als gänzlich Unparteiischer sollen derselben mittels Durchschlagen der Hände die Weihe der Vollendung geben. Die Sache ist discret, wir können Sie demgemäß nicht in die Einzelheiten einweihen, jedoch werden Sie seiner Zeit erfahren, wer der Gewinner ist. Darf ich bitten?“
Die beiden Kiltitze reichten sich die Hände und, hochbeglückt über das ihm gewordene Vertrauen, schlug Konowski durch.
Dann griff man abermals zu den Gläsern...

das Comthurkreuz von San Domenico, einer zwei Quadratmeilen großen Republik, die am Rio de la Plata oder am Colorado liegen sollte, Konowski wußte es nicht ganz genau, und hatte achtausend Franken „Vermittlungsgebühren“ gekostet, aber es war doch immerhin eine ebenso regelrechte Decoration wie die Sterne am Ordensfirmanente von San Marino. Und Herr Konowski wußte es durchzusehen, daß ihm sogar das Tragen dieses prächtigen Ordens, — er hing an einem mattgrünen Bande mitten auf die tapfere Brust herab, — gestattet wurde. Fragte man ihn, für welche Verdienste er diese hervorragende Auszeichnung erhalten, so pflegte er geheimnißvolle Worte in seinen schönen Schnurrbart zu murmeln, dunkle Andeutungen von irgendwelchen Großthaten rein diplomatischer Natur, über die man nicht gern sprechen möchte. Dem himmelstürmenden Ehrgeize des Herrn Konowski genügte der Stern auf dem Chemisette aber noch nicht; sein Sehnen ging nach Höherem, — nach einem klingenden Titel. Und in der That: derselbe vielgewandte Vermittler, — eine Persönlichkeit, wie sie nur im Mosail einer Großstadt möglich ist, — der ihm das Comthurkreuz von San Domenico verschafft, fand sich auch bereit, Herrn

gejeht haben, die durch die Spiegelscheiben der Ladenfenster schimmerten!
Rechts, seitwärts dieses in peinlichster Sauberkeit strahlenden und mit einer gewissen Eleganz eingerichteten Ladens befand sich das Privatbureau Konowski's, das dieser vom Flur des Hauses aus erreichen konnte, ohne den Laden selbst zu betreten. So groß war sein blindwüthiger Haß gegen das eigene appetitreizende Geschäft, daß er sich tagsüber nie auf den blank geschneierten, marmorirten Fliesen der Verkaufshalle sehen ließ, sondern die Letztere höchstens einmal am späten Abend, nachdem die schweren Eisenjalousien längst vor den Spiegelfenstern herabgesunken, einer flüchtigen Inspection unterwarf.
Herr Konowski war indessen so glücklich, sich nicht selbst um das Geschäft kümmern zu brauchen, es „ging“ ohne ihn, Dank des vorzüglichen Rufes der Firma und Dank der außerordentlichen Pflichttreue seiner ersten Buchhalterin, des Fräuleins Pauline Altermann. Diese junge Dame beherrschte mit ihren klaren grauen Augen sozusagen das ganze Geschäft. Von früh bis spät konnte man ihre auffallend groß und stattlich gewachsene Gestalt hinter dem Eichenholzpulte im Hintergrunde des

Ladens sehen. Sie stand immer in aufrechter Haltung auf demselben Fleck, wie ein Grenadier auf Posten in Feindesland. Seltener nur ließ sie sich einmal für wenige Minuten auf ihrem kleinen Comptoirschmel nieder. Ermüdung schien sie gar nicht zu kennen. Dabei besaß sie ein phänomenales Gedächtniß. In ihrem von einem schlichten, blonden Scheitel umrahmten Kopfe lag in gewaltiger Fülle das ganze Erfolgsgeheimniß des Geschäfts in vielen Hunderten von Kundennamen und in immensen Zahlencolumnen wohlgeordnet aufgespeichert. Sie wußte Alles und irrte sich niemals. Und noch ein Anderes kam hinzu, diesem weiblichen Wunder die höchste Achtung ihrer im gleichen Geschäft thätigen Mitmenschen zu sichern: sie hatte einen so ausgeprägt feinen Geschmack in Bezug auf Alles, was Butter hieß, daß sie durch diese schöne Himmelsgabe allein im Stande war, allezeit die Reellität der Firma zu wahren. Nicht nur, daß sie Dank ihrer außerordentlich sensiblen Geschmacksnerven erfolgreich jedes Surrogat, wie Margarine und ähnliche schändliche Verirrungen einer erhöhten Cultur, vom Lager fernhielt, sie wußte auch ohne Weiteres durch ein flüchtiges Kosten die zartesten Nuancen der Prima-Qualität zu unterscheiden. Nief einer der in der Verkaufshalle Bediensteten ihr bittend zu: „Ach, Fräuleinchen, sei'n Sie so gut: ich glaube, die neueste Sendung aus Nieder-Pommerellen hat einen Stich!“ so ging sie ruhigen und elastischen Schrittes auf das mächtige Steingutgefäß zu, in welchem die Waare aus Nieder-Pommerellen ihrer Auferstehung entgegen sah, trennte mit einem kleinen Holzlöffelchen ein Atom der gelbleuchtenden Masse los, führte sie an die Lippen und erwiderte dann sofort in klarer und geschäftsmäßiger Kürze: „Die Butter hat keinen Stich, Märten, aber die Nieder-Pommerellen haben zu stark mit Grünem gefüttert. Schicken Sie die Sendung zurück.“ Ja, Fräulein Altermann hatte ihren Geschmackssinn sogar derart geschult, daß sie mit ziemlicher Bestimmtheit nach nur einer winzigen Kostprobe angeben konnte, diese Butter stamme aus Buchenau, jene aus Groß-Zerichow, und die andere dort drüben aus Klein-Osterfelde.

Wie gesagt, für Herrn Konowski war es ein Glück, daß er dieses Pracht-Exemplar von einer Buchhalterin besaß, denn sein Geschäft ging glänzend, auch ohne daß er sich um dasselbe zu kümmern brauchte.

Heute war Konowski schon in den Vormittagsstunden in seinem Privat-Bureau erschienen. Es war Ultimo, und Konowski hatte mit seiner ersten Buchhalterin zu rechnen. Das war, wie gewöhnlich, rasch und zufriedenstellend von Statten gegangen. Fräulein Altermann hatte ihrem Brodherrn, der zugleich, — man gestatte mir, daß ich den beliebtesten Ladenviñ colportire, — „ihr Butterherr“ war, die Bücher vorgelegt, und Konowski hatte Alles für richtig befunden. Darauf hatte das große und recht hübsche Mädchen die Bücher wieder an sich genommen und mit einer leichten Neigung des Kopfes, — wobei ein eigenthümlicher Blick ihrer grauen Augen den vor ihr am Schreibtische Sitzenden streifte, — gefragt:

„Haben Sie sonst noch etwas anzuordnen, Herr Konowski?“

„Nein, Fräulein Altermann,“ erwiderte der Gefragte, „daß ich nicht wüßte. Doch, — warten Sie, bitte noch einen Moment! Haben Sie die Güte und bringen Sie mir einmal die Liste der Meiereien, von denen wir unsere Waare beziehen.“

Als die Buchhalterin auch diese Liste, — ein schmales, längliches Buch, — gebracht und sich mit einem leichten Seufzer, dessen Entstehungsursache vielleicht nur Herr Konowski deuten konnte, wieder entfernt hatte, schloß der Letztere die Thüre zum Geschäftslocale ab, zündete sich eine gute Cigarre an und warf sich der Länge nach auf das Sopha. Dann nahm er die Eintragsliste vor und begann sie aufmerksam zu studieren.

Es gehörte dies zu den stillen Lieblingsbeschäftigungen Konowski's. Die Firma bezog ihre Waare von den größeren Rittergütern in der Umgebung Berlins, und es gewährte dem absonderlichen Manne stets eine eigene Freude, die vornehmen Namen aller der Rittergutsbesitzer, mit denen er im geschäftlichen Verkehre stand, zu lesen. Seine Phantasie arbeitete in solchen Stunden harmloser Träumerei mächtig. Er drückte im Geiste dem Grafen Artburg auf Buchenau die Rechte und begleitete den Baron von Schmettwitz-Groß-Zerichow mit freundlichem Lächeln auf die Terrasse seines Schlosses. Ueber seine Liste hinüber verkehrte er sehr intim mit dem höheren und niederen Landadel, übersprang schnell eine Zeile, wenn er einmal einen bürgerlichen Gutsbesitzer notirt fand, und weidete sich dafür um so länger an dem nächstfolgenden schöneren Namen.

Plötzlich stutzte Herr Konowski. Ein Gutsname war ihm besonders aufgefallen. „Groß-Rabenau“, — wo, wann und in welcher Verbindung war ihm leztlich dieser Name genannt worden? — „Friedrich Kahlbaum“ stand in der Spalte dahinter, — das war also der Besitzer. Aber einen Herrn Kahlbaum kannte Konowski

nicht. Es mußte mit Groß-Rabenau entschieden seine besondere Bewandniß haben, denn der Name wollte ihm nicht aus dem Kopfe. Da es Konowski indessen für überflüssig hielt, sein Gedächtniß in besonderem Maße anzustrengen, so warf er das Eintragsbuch auf die Erde, streckte sich noch bequemer auf dem Sopha aus, hüllte sich in dichtere Rauchwolken und begann abermals, allerhand Träumereien und Zukunftsplänen Audienz zu gewähren.

Sein Entschluß, im Laufe des nächsten Jahres sein Geschäft zu verlaufen, stand fest. Er wartete nur noch auf das Consulat von San Barberino y Conchas Zaparra, — dann hatte er einen Titel und einen Orden und war ein freier, unabhängiger Mann. Aber auch für den Freiesten und Unabhängigsten ist die Begründung einer behaglichen Häuslichkeit immer etwas Erwünschtes, — und so war es denn natürlich, daß der freisinnige Gedankenflug des Herrn Konowski vor dem plötzlich vor ihm ersiehenden Bilde eines reizenden jungen Mädchens energisch Halt machte.

Er gestand sich, daß Röschen Maier einen tiefen, — ja wohl, einen sehr tiefen Eindruck in seinem Herzen zurückgelassen hatte. Ganz gewiß, — das wäre eine Frau für ihn gewesen, wie er sie sich immer gewünscht hatte, — aber würde Röschen Maier oder ihr gestrenger Herr Vater ihm nicht ohne Weiteres die Thüre weisen, wenn er mit einer Werbung hervortreten wollte? Möglich ist Alles im Leben, calcuirte Herr Konowski, während er träumerischen Auges den Dampf-Guirlanden seiner Cigarre nachschaute, es ist indessen noch lange nicht gesagt, daß Röschen, — o, Du holdliebes Röschen! — mich ohne Weiteres in grausamer Weise abfallen lassen wird! Aller Vermuthung nach wird sie sich Bedenkzeit ausbitten, wird sich die Sache überlegen, wie es sich ziemt und in Ordnung ist. Und ich selbst würde natürlich auch nicht gleich mit der Thüre in's Haus fallen, — Gott soll mich bewahren, — sondern mich bemühen, nach und nach ihr Herz zu gewinnen. Mit der Zeit pflückt man Rosen, und Liebe erweckt meisthin Gegenliebe. Das steht einmal fest. Im Uebrigen glaube ich wohl, daß es angebracht wäre, wenn ich mich bald daran machte, meinem Ziele entgegenzustreben, — ja, beim Himmel, es dürfte vielleicht am besten sein, ich absolvirte gleich heute meinen ersten Besuch im Maier'schen Hause, da sich mir in Folge der Auffrischung unserer Bekanntschaft am neulichen Premièren-Abend die besten Anknüpfungspunkte bieten! Frisch gewagt ist halb gewonnen, — also andiamo! . . .

Und Herr Konowski schleuderte den Rest seiner Cigarre in hohem Bogen durch die Luft, sodaß sie funkenstäubend auf den Estrich fiel, wo der rücksichtslose Garçon sie auch ruhig liegen ließ. Dann stellte er sich vor den Spiegel und musterte seine Toilette, ob sie sich auch zu einer Staatsvisite eigne. Und er fand, daß sie gut war. Der dunkelblaue Ueberrod saß tadellos, und der Brillant in der Cravate strahlte sein schönstes Feuer aus.

Herr Konowski schlüpfte in seinen Paletot, stülpte den Cylinder auf das sorgsam frisirte Haar und verließ sein Bureau, um sich draußen eine Droschke zu nehmen und nach der Behrenstraße 27 zu fahren. Hier wohnte der Geheim-Commerzienrath Carl Gustav Maier. Das Parterre-Geschoß des stattlichen Gebäudes enthielt die Bureau-Räumlichkeiten des Bank-Instituts, während die Privat-Wohnung Maier's die erste Etage umfaßte.

Konowski war schon auf der Treppe, als ihm noch Etwas einfiel. Blumen entzücken immer der Jungfrau Herz, jagte er sich, — und er eilte spornstreichs in den nächsten Blumenladen, um dort ein herrliches Veilchen-Bouquet zu erstehen. Mit diesen duftenden Liebeswaffen in der Hand stieg er zur Maier'schen Wohnung hinauf und zog an der Klingel.

Ein Diener öffnete, nahm ihm die Karten ab und meldete unmittelbar darauf, der Herr sei „sehr angenehm“.

Hochlopfenden Herzens trat Konowski in den eleganten Empfangs-Salon. Röschen war nicht allein, — sie hatte bereits Besuch und zwar, — o verwünschter Zufall, — doppelten! Ihr gegenüber im Fauteuil saß Fräulein von Halem im kurzen Pelzjäckchen, ein Pelzbaret auf dem blonden Haupte, ein zierliches Ueding von Ruff in den Händchen. Flankirt aber wurde Fräulein von Halem von zwei jungen Herren, — natürlich den Baronen von Kiltig, Arthur, dem Assessor, und Benno, dem Legations-Secretär. Konowski war sehr ärgerlich, denn er hätte am liebsten ein Viertelstündchen allein mit Rosa verplaudert, aber er verbarg geschickt seinen inneren Ingrimm hinter der Miene größter Liebeshöflichkeit.

Elastischen Schrittes eilte er Röschen entgegen, die sich im Sessel erhob und ihm mit bezauberndem Lächeln die Hand entgegenstreckte.

„Ich wollte mir nicht versagen, Ihnen meine Aufwartung zu machen, gnädigstes Fräulein,“ schnarrte er, — er trug den Ton der goldenen Jugend auf den Accent, — und wollte mich gleichzeitig erkundigen,

wie Ihnen der letzte Theaterabend bekommen . . . Darf ich mir unterthänigst erlauben“ . . .

Damit präsentirte er sein Bouquet, dessen blaue Pracht Röschen, wie beabsichtigt war, einen Freudenlaut entlockte.

„Ah, — wie schön! Meinen herzlichsten Dank, — ich bin hocherfreut! . . . Gestatten Sie mir, — doch ich glaube, die Herrschaften sind bereits bekannt“ . . .

„Ich hatte schon die Ehre,“ entgegnete Konowski höflich, indem Erna freundlich den Kopf neigte und die beiden Kiltige sich erhoben, um Konowski die biedere Rechte zu reichen.

„Freue mich sehr, Herr von Krasinski,“ sagte Baron Arthur.

„Höchst angenehm, Herr von Koczusko,“ sagte Baron Benno.

Beide Herren sprachen den Namen in vollkommenster Absichtslosigkeit falsch aus, — sie hatten den wirklichen Namen unseres Freundes einfach vergessen, — aber Röschen sah, daß Konowski leicht erröthete, und sie vermuthete, er sei durch die merkwürdige Vergesslichkeit der Kiltige vielleicht verlest worden. Das aber that ihrem guten Herzen weh.

„Die polnischen Namen sind immer schwer zu behalten,“ sagte sie, nach der Visitenkarte Konowski's greifend, „wir wollen nun aber einmal endgültig feststellen, wie Sie sich eigentlich schreiben. Ko—nows—ki — voilà, meine Herren, und nun merken Sie sich gefälligst den Namen! . . . Sie gehören auch zur Diplomatie, Herr von,“ — Röschen warf schnell einen Seitenblick auf die Karte und vollendete dann: „Herr Konowski —?“

Sagen wir es offen: Herr Konowski hätte in diesem Augenblicke seine Seligkeit hergegeben, wenn er die Frage hätte bejahen dürfen. Aber er war dazu verdammt, sie zu verneinen, — und er that dies wenigstens mit Grazie.

„Doch nicht, gnädiges Fräulein,“ entgegnete er, „ich bin leider gezwungen worden, dem Wunsche meines Vaters, gleich ihm kaufmännisch thätig zu sein, Folge zu leisten“

„Ah, — so sind Sie also ein Concurrent Papa, — Banquier?“

Herr Konowski stand oder vielmehr saß wie auf Kohlen. Nicht um eine Welt würde er Angesichts der freundlich lächelnden Kiltige und Erna's gesagt haben, daß er ein ehrenwerthes Geschäft mit unverfälschter Butter betreibe, — nicht um eine Welt.

Er nickte also nur und erwiderte: „O, — Ihr Herr Vater braucht meine Concurrent nicht zu fürchten. Die Firma Maier und Othenbrool steht ohne Gleichen da.“

Wenn man vom Wolfe spricht, ist er gewöhnlich nicht weit, — und so trat denn just in diesem Moment der Geheim-Commerzienrath Maier in höchst eigener Person in das Zimmer. Wie ein Wolf sah er freilich durchaus nicht aus, — im Gegentheil: von seinem runden, bartlosen, urgesunden Gesichte strahlte eine heitere Gutmüthigkeit herab, und in dem Blicke seiner klugen Augen lag ein unendliches Wohlwollen. Straff umspannte die weiße Weste den stattlich gerundeten Leib des Bankiers, in dessen ganzem Auftreten sich eine gewisse massive Sicherheit kundthat.

Der Commerzienrath war von größter Liebeshöflichkeit. Er erzählte allerhand Schnurren, — meist sehr alte und längst bekannte Kalauer, — und lachte dann jedesmal dröhnend, wenn er mit erhobener Stimme die Pointen seiner kleinen Geschichten herausgeschmettert hatte. Dann zog er sich plötzlich einen Stuhl dicht neben den Sessel Erna's und nahm deren kleine Rechte tätschelnd zwischen seine gewaltigen Hände.

„Und nun erzählen Sie mir, wie es dem Alten ergeht, dem Paschalis, dem Halem Afrikanus!“ sagte er. „Wissen Sie, daß er eigentlich gar nicht verdient, ein so liebreizendes Töchterchen sein eigen zu nennen, dieser alte Brummbar, der sich in der Sahara und unter den Hottentotten viel wohler fühlt, als hier in unserem herrlichen Berlin? Hat er mir doch neulich einmal sans gêne erklärt, er sei ein entschiedener Gegner des socialen Centralisations-Systems und hasse die großen Städte! Natürlich, denn der Bismarck haßt sie ebenfalls, und Paschalis Halem ist ja so verrannt in seine“ —

„Ruhe, Du böser Papa, ich entziehe Dir hiermit das Wort,“ fiel Röschen ein. „Ich bestreite Dir überhaupt die Berechtigung, mit Erna's kleinen Händen zu lieblosen, — um so mehr, als Du schon wieder im Begriffe stehst, Deine politischen Ungeheuerlichkeiten auf das Tapet zu bringen!“

„Erlauben Sie, gnädiges Fräulein,“ schaltete hier Benno, — getreu seinem Wettplane, den Commerzienrath durch einen heuchlerischen Umschwung seiner politischen Gesinnung für sich zu gewinnen, — dazwischen; „ich meine doch, daß die freisinnige Partei recht praktische Ziele verfolgt, die durchaus nicht immer zu den Ungeheuerlichkeiten zu rechnen sind. Sehen Sie einmal“ —



Das Chocoladen-Mädchen. Von Jean-Etienne Liotard. — Siehe Seite 111.

Nachdem der Major während dieses Selbstgesprächs seinen Spargelvorrath in zwei Haufen abgetheilt hatte, blickte er in die Höhe und sah forschend auf den Weg, der nach den Gärten hinausführte.

„Ob mein College,“ sprach er wiederum halblaut vor sich hin, „nun wohl auch bald zum Vorschein kommen wird? Und ob er auch eine so reiche Ernte, wie ich, gehabt hat? Der junge Mann gefällt mir. Er ist so artig und bescheiden und hat doch auch etwas Strammes an sich. Er ist jedenfalls beim Militär gewesen. Schon seit Beginn der Spargel-Saison sind wir nun Tag für Tag einander begegnet. Erst sind wir stumm an einander vorübergegangen, dann hat er mich begrüßt, und ich habe seinen Gruß erwidert, ein paar Tage später habe ich ihn zugerufen: „Samsoles Wetter heute!“ und er hat geantwortet: „Ein ganz prächtiger Morgen.“ Gestern habe ich ihn im Vorübergehen meine Ausbeute an Spargel gezeigt, und er hat sein Paket emporgehoben und gesagt: „Zwei Pfund, Herr Major.“ Er kennt mich also, ich weiß aber noch nicht, wer der junge Mann ist. Will ihn heute mal hier abfangen und seine Bekanntschaft machen. Aha, dort kommt er ja.“

Zwischen den Bäumen, welche den Weg umsäumten, kam die Gestalt eines Mannes zum Vorschein. Derselbe war in einen hellen Sommeranzug gekleidet, trug auf dem Kopfe einen breitkrempigen Strohhut und in der Hand ein in Zeitungspapier eingeschlagenes Paket. Ein blonder Vollbart umrahmte ein volles, freundliches Gesicht, das durch eine auf der Nase sitzende goldene Brille ein ziemlich gelehrtes Aussehen bekam. Seiner äußeren Erscheinung nach mochte der Besitzer des Bartes und der Brille ungefähr in der Mitte zwischen dem dreißigsten und dem vierzigsten Jahre seines Lebens sich befinden.

Mit freundlichem Grusse wollte er an dem Major vorübergehen, dieser aber erhob sich und meinte: „Wir haben wohl Beide denselben Weg vor uns; wenn es Ihnen recht ist, gehe ich ein Stück mit Ihnen.“

Der also Angeredete versicherte natürlich, daß eine solche Begleitung für ihn höchst angenehm und schmeichelhaft sein würde und fügte dann hinzu: „Sie gestatten wohl, daß ich mich Ihnen vorstellen darf. Ich heiße Schaller und bin Buchhalter bei der hiesigen Reichsbankstelle.“

„Es freut mich sehr, Ihre Bekanntschaft zu machen,“ entgegnete der Major artig, indem er seinen Hut lästete. „Mein Name ist von Wangenheim, meinem Titel Major muß ich leider immer das fatale a. D. hinzufügen. Diese beiden Buchstaben sind mir die verhassten im ganzen Alphabet. Wäre herzlich gern noch im Dienste geblieben, aber der elende Rheumatismus, — Himmelbombendonnerwetter, — entschuldigen Sie gefälligst — da zuckt es schon wieder!“

Der Major war stehen geblieben und hatte sich auf seinen berben Spazierstock gestützt, indem er grimmig und härtechtig vor sich hinblickte. Sein Begleiter wollte ihm behülflich sein, der Major aber schritt schon rüstig weiter und sagte: „Ich danke Ihnen bestens, Herr Schaller. Der Feind hat bereits wieder zum Rückzug geblasen, sein Angriff ist abgeschlagen. Aber sagen Sie mal, mein Name war Ihnen wohl schon bekannt?“

„Jawohl, Herr Major, den kennt ja jedes Kind in der Stadt, und da ich auch ein Stadtkind bin, ist er mir natürlich ebenfalls nicht fremd.“

Der Major lachte herzlich und sagte: „Wußte noch gar nicht, daß ich mich einer solchen Popularität zu erfreuen habe! Aber sagen Sie mal, sind Sie denn auch Soldat gewesen?“

„Zu Befehl, Herr Major! Ich habe als Einjähriger bei den Zweiunddreißigern gedient und habe die Ehre, Lieutenant der Reserve dieses Regiments zu sein.“

„Das freut mich, Herr Kamerad, das freut mich,“ sagte der Major, indem er wiederum stehen blieb und seinen Gefährten freundlich auf die Schulter klopfte: „Habe selbst auch als Premier bei dem Regimente gestanden und denke gern noch an jene Zeit zurück. Haben damals ein herrliches Leben geführt! Und einen Koch hatten wir in unserem Casino, der seine Sache ganz vortreflich verstand. Habe niemals wieder so delicates Roastbeef, wie damals, zu essen bekommen. Aber sagen Sie mal, in welcher Gestalt genießen Sie den Spargel am liebsten?“

Herr Schaller mußte unwillkürlich lächeln, als der Major diese Frage an ihn richtete. Er war aber auch in den Angelegenheiten der Küche wohl bewandert und berichtete, daß die gute alte Form der Hausmannskost, in welcher seine Schwester den Spargel bereite, ihm die angenehmste sei. Sie koche den Spargel, in Stücke zerhackt, als Gemüse, mit einer Petersilienbrühe, in der kleine Semmelkloßchen und gebratene junge Tauben umherzuschwammen.

Der Major ließ einen ganz eigenthümlichen Schnalenden Ton vernehmen und blieb nachdenklich einen Augenblick stehen, indem er wie zustimmend mehrere Male mit dem Kopfe nickte. „Das lasse ich mir gefallen,“ sprach er halblaut vor sich hin, „meine gelehrte



Morgengruß. Von Paul Söberg. — Siehe Seite 111.



Nachdruck verboten.

Historische Menus.

Prunkmahl zu Ehren des Kronprinzen von Italien im Marmor-Saale des Neuen Palais zu Potsdam, am 10. Juni 1890.

Speisenfolge:

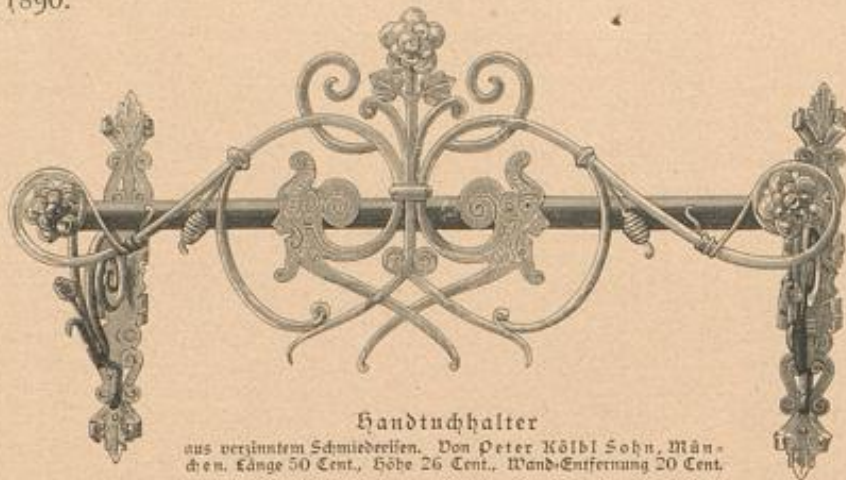
- Königinjuppe.
- Schwedische Pastetchen.
- Ostender Steinbutten.
- Gedämpfter Kalbbrüden mit Gemüse. Yorker Schinken.
- Rehschnitten mit Trüffeln.
- Junger Gänsebraten. Salat. Compot.
- Artischocken mit Schoten.
- Kabinetts-Pudding mit Erdbeer-Sauce.
- Räseflangen.
- Fruchtteig. Nachtisch.

Recepte:

1. Königinjuppe. — Von zwei fleischigen Suppen-Hühnern löst man das Brustfleisch, zerhackt sie alsdann und dämpft sie nebst einigen Stückchen rohen Schinken und einigen zerschnittenen Petersilienwurzeln in zerlassener Butter eine halbe Stunde, füllt dann soviel leichte Fleischbrühe hinzu, als man Suppe braucht, und kocht diese unter sorgfältigem Entfernen von Schaum und Fett langsam zwei bis drei Stunden. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, schwingt 150 Gr. Mehl in 200 Gr. Butter gelblich und verkostet diese Mehlchwitze mit der Hühnerbrühe noch eine Stunde. Von dem rohen Brustfleisch der Hühner, das man fein wiegt, bereitet man inzwischen mit einigen Eiern, ein paar geriebenen Mandeln, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und etwas Weibrod eine Farce, aus der man mit Hilfe von zwei nachgemachten kleinen Klobchen formt. Auch schält man Spargel, zertheilt Blumenkohl in kleine Köbchen und kocht beides nebst den Klobchen kurz vor dem Garsein der Suppe in Salzwasser gar. Acht Eidotter zerquirlt man darauf in $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne oder in zwei Gläsern Rheinwein, zieht die fertige Suppe damit ab, würzt sie mit etwas Muskat-Blüthe und richtet sie über den Klobchen, Spargelstücken und Blumenkohl-Köbchen sofort an. — Das übrige Hühnerfleisch läßt sich vortrefflich noch zu kleinen Geflügel-Pains, gefüllten Omeletten oder auch zu Hühner-Mayonnaisen und Geflügel-salat benutzen.

2. Schwedische Pastetchen. — Man bereitet am Abend zuvor einen guten Blätterteig, den man im Kälten stehen läßt und kurz vor dem Gebrauche erst ausrollt und messerrückendick in runde Scheiben aussticht. Man drückt diese Scheiben in flache, wenig ausgestrichene Blechförmchen, schneidet den über die Form ragenden Teig ab, füllt sie mit trockenen Erbisen und backt die Pastetchen im Ofen gelblich. Nach dem Ausstehen stürzt man sie, füllt sie nach Entfernung der Erbisen mit dem folgenden Ragout, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Parmesan-Käse, betränfelt sie mit

Krebsbutter, bräunt sie oben mit glühender Schanfel und läßt sie im Ofen schnell wieder recht heiß werden. — Zu dem Ragout nimmt man mehrere Kalbsmilche, blanchirt sie und befreit sie von allen Köhren und Häuten, kocht sie in Bouillon gar und schneidet sie nebst mehreren kleinen gedämpften Steinpilzen oder Champignons in Würfel. Darauf bräunt man einen Eßlöffel Mehl in Butter, verkostet dies mit $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Wasser, würzt die dicke Sauce mit 1 Glas Madeira, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Champignon-Soda, wenig Citronensaft und Cayenne-Pfeffer, salzt sie, kräftigt sie mit 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract und erhitzt Kalbsmilch-Würfel und Pilze in der Sauce.



Handtuchhalter

aus vergintem Schmiedeeisen. Von Peter Kölbl Sohn, München. Länge 50 Cent., Höhe 26 Cent., Wand-Entfernung 20 Cent.

3. Steinbutten. — Man bereitet einen guten Fisch-Sud, indem man einige Zwiebeln, Möhren, Petersilien-Wurzeln und Sellerie in Scheiben schneidet, in reichlicher Butter weich dämpft, drei Liter leichte Fleischbrühe, eine Flasche Rheinwein, ein Glas Essig, feine Kräuter, Salz und Pfefferkörner hinzusetzt und diesen für das Kochen feiner Fische in der herrschaftlichen Küche unentbehrlichen Sud eine Stunde langsam kocht. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb über den in den Fischkessel gelegten Steinbutt, bedeckt diesen mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen, läßt ihn fünf Minuten kochen und stellt ihn zur Seite, um ihn noch etwa zwanzig Minuten nur ziehen zu lassen. Man garnirt den Fisch mit Citronenscheiben und Petersilie und giebt ihn mit holländischer oder, was noch feiner ist, mit Marschall-Sauce.

4. Gedämpfter Kalbbrüden mit Gemüse. — Man schneidet den Kalbbrüden wie einen Rehbrüden zurecht, verstuft die Rippenknochen und das Rückgrat, entfernt alle labrigen und fehnigen Theile und legt den Rücken zwölf Stunden in saure Milch. Nachdem man ihn enthäutet und gefalzen, spickt man ihn zierlich, legt eine genügend große Gasserole mit Speckscheiben und Wurzelwerk aus, legt den Rücken hinein, übergießt ihn mit 125 Gr. zerlassener Butter, gießt nach einer halben Stunde $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon an und dünstet ihn in einer Stunde langsam weich. Inzwischen schneidet man, je nach der Jahreszeit, Carotten, Kohlrabi, Bohnen, Gurken, Sellerie, Spargel, Blumenkohl, kleine Zwiebeln, Kopfsalat oder Welschkohlherzen zierlich zurecht und dämpft alle diese Gemüse, sowie frische Morcheln oder Champignons, in Butter oder Fleischbrühe gar, läßt sie gut abtropfen und garnirt mit ihnen in geschmackvoller Anordnung den Kalbbrüden. Die durchgefeimte Bratenbrühe, sowie die der Gemüse verdirbt man mit wenig Kartoffelmehl, würzt sie noch mit einer Messerspiße Fleisch-Extract und einem Gläschen Sherry und reicht sie zum Braten.

5. Rehschnitten mit Trüffeln. — Man schneidet das Fleisch von beiden Seiten eines Rehrückens, enthäutet es und theilt es querdurch in fingerdicke Schnitten, welche man klopfet und zierlich spickt. Dann bestreut man sie mit Salz, wendet sie in zerquirtem Ei und Weibrod und brät sie in Butter auf raschem Feuer gar und braun. Währendem hat man die Trüffel zubereitet, welche man nach lüchtigen Waschen und Bürsten schält und in dünne Scheiben schneidet. In einer dicken, braunen Kraftsauce, zu der man ein Glas Rothwein und eine Prise Zucker fügt, dünstet man die Scheiben weich, belegt mit ihnen die Rehschnitten und gießt die Kraftbrühe über das Ganze.

6. Junger Gänsebraten. — Man dreßirt eine junge Gans mit Bindfaden, füllt das Innere mit einer Farce aus der feingewiegten Leber, Magen, Herz, sowie 150 Gr. gehacktem Kalbfleisch, feinen Kräutern, 90 Gr. zerlassener Butter, Salz, Muskatblüthe, einigen Eiern und geriebener Semmel, näht die Gans zu und brät sie in reichlicher Butter. Eine junge Gans bedarf zum Garwerden höchstens einer Stunde, bei längerem Braten verliert sie allen Saft und wird trocken und fahrig.

7. Artischocken mit Schoten. — Man nimmt zu diesem Gerichte Artischocken-Böden, die man eingemacht kauft, dünstet sie in guter Fleischbrühe weich und füllt sie alsdann mit jungen Schoten, die man auf bekannte Weise in Butter mit wenig Bouillon, Salz, Zucker, gewiegter Petersilie und wenig Mehl weich dämpft. Die Schoten müssen fertig sein, wenn die Böden weich gedünstet sind, und das Gericht muß sofort zur Tafel gegeben werden.

8. Kabinetts-Pudding. — Siehe den Artikel „Historisches Menu“ in Heft 11 d. Z.

9. Erdbeer-Sauce. — Eine vorzügliche Sauce erhält man, wenn man etwa 1 Liter Erdbeeren (Walderdbeeren sind am aromatischsten) durch ein Sieb streicht, 125 Gr. feinen Zucker, den Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Liter Madeira zusetzt und die Sauce auf dem Feuer bis zum Kochen schlägt. Soll die Sauce kalt

zum Pudding gegeben werden, so nimmt man gern statt des Madeira $\frac{1}{2}$ Liter fette süße Sahne, mit der man den verführten Erdbeerbrei eine halbe Stunde rührt.

Luise Holle.



Nachdruck auch im Einzelnen verboten.

Fragen.

Steinpilze. — Kann mir eine der freundlichen Leserinnen ein gutes Recept für das Einmachen von Steinpilzen in Essig mittheilen? Frau Laura W. in M.

Ragen. — Wodurch kann man Ragen aus einem an der Straße gelegenen Garten vertreiben? F. M. in Berlin.

Antworten.

(Auf die besüßlichen Fragen weisen die Seitenzahlen hinter den Schlagworten hin.)

Häkelmuster (XVI, 144). — Bei der großen Beliebtheit, deren sich die Häkelerei für Gardinen, Vorhänge etc. zur Zeit erfreut, finden geschickte Damen leicht lohnende Thätigkeit, besonders wenn sie selbständig schöne neue Muster erfinden können. Wenden Sie sich an die Firmen für Handarbeit und Passanterie, die in dem technischen Theile dieser Zeitschrift unter Bezugsquellen angegeben sind und die unangefehete viele fleißige Frauenhände beschäftigen. Ferner geben die Bazar für weibliche Handarbeiten von Fräulein Wild, Königgräberstr. 40, und Frau Kiefer, Leipzigerstr. 121, Berlin, stets Gelegenheit zum Verkauf jeder Art von weiblichen Hand- und Kunstarbeiten.

Johanna K., Berlin.

Seidenbau (XVI, 216). — Sie werden die gewünschte Auskunft wohl am besten durch das Vereinsblatt des weisfährig-rheinischen Vereins für Bienen- und Seidenzucht, herausgegeben von Brädel in Gladbach, erhalten; es ist die einzige Zeitschrift, die über Seidenbau in Deutschland erscheint.

L. T., Breslau.

Schmelzbesatz (88). — Ich liebe Schmelzbesätze sehr und habe sie in allen Arten an meiner Toilette. Sowie es aber galt, ein Kleid zu modernisiren, verwarf jedes Mal die Schneiderin Alles, was nicht ganz tadellos war, und was das bei Schmelzbesatz sagen will, hat wohl schon manche Defectin zu ihrem Bedauern erfahren. Von den untauglichsten Passamenten nahm ich die Perlen und befestigte mit ihnen die weniger schadhafte aus; bürstete sie erst gewöhnlich ab, darauf mit einer mit Spiritus befeuchteten Bürste und legte sie dann, die Perlenseite nach unten, oben und unten mit einem recht nassen Tuche bedekt, auf eine dicke Fries-Unterlage, um sie mit einem heißen Eisen trocken zu bügeln. Dann lege ich sie noch ein bis zwei Stunden, die Schmelzseite nach unten, zum Nachtrodnen auf eine feste Platte, am besten auf's Fensterbrett in die Sonne. Derartig behandelte Besätze sind von Neuen nicht zu unterscheiden; die anspruchsvollste Schneiderin wird nichts daran auszufehen haben.

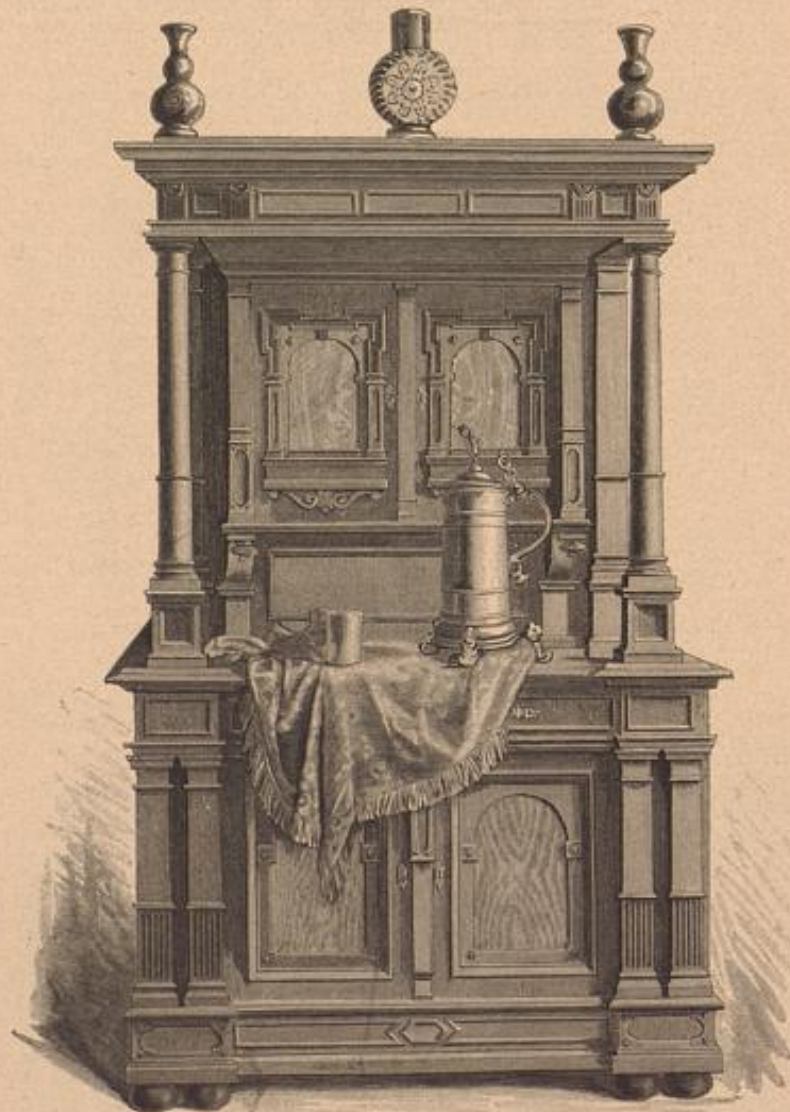
Minna S., Berlin.

Tintenflecke (XVI, 207). — Da sich bei hellen, bestickten Dedeln die Anwendung von Klebefalz und anderen die Farbe zerstörenden Mitteln verbietet, würde ich Ihnen rathen, etwas heißen Essig unter Benzin zu gießen, die Flecke in dieser Mischung etwa zehn Minuten einzuweichen und dann mit Wasser nachzuwaschen. Auch wird in neuerer Zeit mehrfach pyrophosphorsaures Natron als ein sehr wirksames Mittel gegen Tintenflecke bei empfindlichen Stoffen und Farben empfohlen. Man läßt auf den Fleck einige Tropfen Talg von einem brennenden Lichte träufeln und wäscht dann die Stelle in einer Lösung des genannten Natrons, bis Talg und Fleck verschwindet. Sind die Flecke hartnäckig und veraltet, so kann man das Verfahren wiederholen.

Frau Anna in Salzburg.

Champignons (Veiblatt zu Nr. 1). — Die sorgfältig gereinigten und in Scheiben geschnittenen Champignons lassen sich sehr leicht trodnen, sowohl in der Sonne, wie in gelinder Drenwärme. Da sie im Freien leicht von Fliegen und Insecten beschmutzt werden, ziehe ich das Trodnen auf dem Herde oder in einer Wärmeröhre vor. Beim Gebrauche werden die in einer Glasbüchse aufbewahrten Champignons aufgelocht. Auch finde ich es vortheilhaft und bequemer, Champignons, Morcheln und Trüffeln in Bröckchenform vorrätzig zu halten. Zu diesem Zwecke werden die sauber gepulvten Pilze fein gewiegt und dann mit Mehl, etwas Wasser und einer Prise Salz zu einem Nubetteige gemengt. Hieraus forme ich einige Bröckchen, die ich breit und flach, kaum fingerdick dücke und einige Tage im Backofen oder in der Röhre trodne. Gut aufbewahrt halten sich die Pilze trefflich und geben, gerieben oder zerstoßen, Saucen und Ragouts eine vorzügliche Würze.

Franziska v. L. in Thüringen.



Credenz

In massivem Nußbaumholz mit Thürfüllungen in ungarischer Eiche. Entwurf und Ausföhrung von H. August u. Sohn in Langendrup bei Reichenberg. Breite des unteren Theiles 1,30 Meter, Höhe desselben 0,95 Meter, Tiefe der Platte 0,62 Meter, Breite des Schrankanlaufes 0,85 Meter, Tiefe desselben 0,32 Meter. Ganze Höhe 2,13 Meter.

Verlag von Franz Viewegscheide in Berlin W, Pettenamer Straße 38.



Brotkessel

mit Ornamenten und Pfelfen. Aus getriebener Kupfer. Von H. Seib, München. Obere Weite 30 Cent., Höhe 40 Cent.

Redigirt unter Verantwortlichkeit des Verlegers.

Druck von Otto Dürr in Leipzig.