

Novelliste von Ilka Wonsky.

Die zarte Hand der Fürstin zu ... leitete mit ungewöhnlichem Geschick die Regierungsgeschäfte. Und es war auch bei den zerfahrenen finanziellen Verhältnissen des Fürstentums eine zielbewusste Führung unumgänglich nötig.

Der vortragende Rath verneigte sich tief, sein Thema ist beendet. Er verläßt das Audienzzimmer. Lucie von Grabowst wird dunkelroth, doch jetzt heißt es Alles wagen!

„Wir werden auf die Terrasse gehen, liebe Lucie, es ist hier in den Zimmern so schwül, und ich glaube, die Sachen da haben mich angegrünelt.“ Leicht legt das junge Mädchen der Fürstin den dunklen Spikentuch um die Schultern.

„Ich liebe ihn“, sagt sie leise und senkt den Kopf. „Und Deine Mutter?“ „Meine Mutter kann nur mein Glück wollen!“

Die Fürstin hat sich entschlossen, zu ihrem Namensfest die Halbtrauer abzulegen. Noch einmal verlangt es sie, sich als Königin eines rauschenden Festes zu sehen. Noch einmal soll der Glanz, der früher ihr Lebenselement war, wieder aufstrahlen.

Die Fürstin sah ihre Begleiterin nachdenklich an. Sie waren an den Rand des Sees gekommen, und die Schwäne näherten sich in geräuschlosem Zuge der vertrauten Gestalt, deren schlanke Umrisse sich in eleganten Linien grau von den dunkelgrünen Uferbüschen abhoben.

„Wie gewöhnlich, stiegen die beiden Damen in den angelegten Kahn. Es war eigentlich auffällig, wie sie sich in Statur und Größe ähnelten, kaum daß die Fürstin um einen Zoll größer und

ein wenig üppiger war, als ihre Begleiterin. Allerdings, Kopf und Gesicht hätte wohl Niemand bei ihnen verwechselt können.

„Ich bin gewiß recht unbescheiden, Durchlaucht; aber — ich habe — eine sehr große Bitte.“ „Bis zur Hälfte meines Fürstenthums will ich sie Dir gewähren!“

Die Fürstin beugte sich über den Rand des Kahns und reißt ziemlich ungestüm eine Wasserrose vom Grunde los. Lucie kann nicht bemerken, daß ihr Gesicht einen sonderbaren Ausdruck angenommen hat.

Lucie von Grabowst wird dunkelroth, doch jetzt heißt es Alles wagen! „An der Bredouille möchte Durchlaucht um Abtötung des gefürchteten Engagements und gnädige Empfehlung für das kaiserliche Hoftheater bitten.“

„Ich liebe ihn“, sagt sie leise und senkt den Kopf. „Und Deine Mutter?“ „Meine Mutter kann nur mein Glück wollen!“

Die Fürstin hat sich entschlossen, zu ihrem Namensfest die Halbtrauer abzulegen. Noch einmal verlangt es sie, sich als Königin eines rauschenden Festes zu sehen. Noch einmal soll der Glanz, der früher ihr Lebenselement war, wieder aufstrahlen.

Die Fürstin sah ihre Begleiterin nachdenklich an. Sie waren an den Rand des Sees gekommen, und die Schwäne näherten sich in geräuschlosem Zuge der vertrauten Gestalt, deren schlanke Umrisse sich in eleganten Linien grau von den dunkelgrünen Uferbüschen abhoben.

„Wie gewöhnlich, stiegen die beiden Damen in den angelegten Kahn. Es war eigentlich auffällig, wie sie sich in Statur und Größe ähnelten, kaum daß die Fürstin um einen Zoll größer und

gemuthet zu haben. Ihre Gesichtsfarbe ist um einen Ton blässer als gewöhnlich, und in den Augen flimmert ein nervöser Glanz.

„Es scheint kühl zu werden, vom See her weht es kalt ... Hol' mir, bitte, einen Mantel, Lucie, aber schide früher zurückziehen als gewöhnlich.“ Auf einer abgelegenen Bank hat sie sich niedergelassen, um noch ungestört die Abendluft zu genießen.

Lucie bringt einen blauen Abendmantel und, während sie ihn der Fürstin umlegt, küßt sie deren eilig kalte Hand. „Laß das nur, Lucie.“

Die Fürstin sieht regungslos. Die nahe Stimme der Hofmeisterin erschreckt die Gestalt, die rasch im Laubengang verschwindet.

Die Fürstin hat sich entschlossen, zu ihrem Namensfest die Halbtrauer abzulegen. Noch einmal verlangt es sie, sich als Königin eines rauschenden Festes zu sehen. Noch einmal soll der Glanz, der früher ihr Lebenselement war, wieder aufstrahlen.

Die Fürstin sah ihre Begleiterin nachdenklich an. Sie waren an den Rand des Sees gekommen, und die Schwäne näherten sich in geräuschlosem Zuge der vertrauten Gestalt, deren schlanke Umrisse sich in eleganten Linien grau von den dunkelgrünen Uferbüschen abhoben.

Die Fürstin sah ihre Begleiterin nachdenklich an. Sie waren an den Rand des Sees gekommen, und die Schwäne näherten sich in geräuschlosem Zuge der vertrauten Gestalt, deren schlanke Umrisse sich in eleganten Linien grau von den dunkelgrünen Uferbüschen abhoben.

Die Fürstin sah ihre Begleiterin nachdenklich an. Sie waren an den Rand des Sees gekommen, und die Schwäne näherten sich in geräuschlosem Zuge der vertrauten Gestalt, deren schlanke Umrisse sich in eleganten Linien grau von den dunkelgrünen Uferbüschen abhoben.

Die Hofmeisterin ist in Sorge. „Es ist nichts, liebe Rodoff, es geht bald darüber. Nur einen Moment Erholung, es war zu viel. Aber, bitte, ganz unauffällig, hier hinten — auf meiner Liebeshöhle.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hofmeisterin geht. „Liebste Lucie, eine kleine Erfrischung! Am besten, Du besorgst das in dem kleinen Salon und erwartest mich dort, ich komme in einer Minute.“

Die Hausdame.

Stizze von B. Wittweger.

Gegen Abend hatte sie noch das letzte Stück der „großen Wäsche“ in den Schrank geräumt, dann für die Mahlzeit geforgt, wie stets; sie hatte vor dem Schlafengehen pünktlich wie immer die Wanduhr aufgezogen, hatte den Kaffee für den andern Morgen herausgegeben und dann war sie zur Ruhe gegangen.

Er konnte das nicht leiden und hatte ihr's gleich in der ersten Zeit ihrer Ehe abgewöhnt, vor nun bald vierzig Jahren. Und ebenso lange hatte sie Abend für Abend allein gegessen. Kinder hatten sie nicht. Anfanglich hatte sie mitunter noch dabei geträumt, daß es auch anders sein, daß er manchmal bei ihr sitzen und ihr etwas vorlesen könnte, aber nach und nach hatte sie sich daran gewöhnt.

Manchmal dachte sie, es müßte doch schön sein, wenn er's ihr einmal sagen würde, daß es ihm wohl sei in ihrer Obhut, daß es sich nicht besser wünschen könne. Aber das that er nicht. Vor seiner Frau kann man doch Alles verlangen, nicht wahr?

Nur, wenn sie ihm einmal ein Liebesschreiben besonders wohlwollend bereitet hatte, strich er ihr vielleicht, wenn er vom Tische aufstand, über's Haar und brumnte: „Bist'n braves Weib, verstehst Deine Sach!“

„Du leidest unter einem verborgenen Kummer, auch ich Dein Glückwunsch nicht so herzlich, wie ich von meiner besten Freundin erwartet hätte.“

„Es ist nicht von Bedeutung, Durchlaucht, wenn ein armes Mädchen Kummer hat, und meine Gratulation war nicht weniger aufrichtig als die anderen — aber ... es zieht mich fort von hier.“

„Verstehe schon“, sagt die Fürstin lächelnd, „ich verliere Dich sehr ungern, aber unter diesen Umständen — Graf P. hat Herrn von der Bredouille unter den glänzendsten Bedingungen für das kaiserliche Hoftheater verpflichtet und es zieht Dich natürlich in die Richtung ...“

„Du bist ein gutes Weib, verstehst Deine Sach.“ „Ja, schön wär' das — aber — er ist ja nicht hier.“

dem Sekretär und dem Rektor seit jodiel Jahren. Den Gang aufs Bureau hat er heute gar nicht so vermisst über dem ungewohnten Treiben, welches der Tod mit sich gebracht hat. Aber nun ist's so still und leer, es regt ihn ordentlich auf.

So bleibt er daheim, drei lange Tage, bis zur Beerdigung. Es ist alles sehr feierlich und die Theilnahme groß. So viele Kränze und Strauße und von den Kollegen sogar einen Palmzweig mit einer langen Schleife und goldenen Franzosen dran. Wunder schön. Es hat ihm ordentlich über die Tage weggeholfen, all die Spenden zu betrachten und zu notiren, von wem sie gekommen, wegen des Dankes.

Das Geleit zum Grabe ist stattlich; man sieht, wie die stille Frau in allgemeiner Achtung gestanden hat, wenn sie auch nicht groß hinausgetreten ist aus ihren vier Wänden. Der Wittwer freut sich wirklich darüber und auch, daß der Geistliche ihr eine so schöne Rede hält und die glückliche Ehe des nun durch den Tod getrennten Paares preist. Ganz gerührt ist er von alledem. Heimwärts fährt er mit dem Herrn Pfarrer wieder in die Stadt bis vor sein Haus. Der Geistliche schüttelt ihm die Hand: „Gott tröste Sie und gebe Ihnen Kraft.“

Mit schweren klapfenden Schritten steigt er die Treppe hinauf, klinkt er die Thür zur Wohnstube auf. Nun zuerst die Stiefel herunter — ach, das thut weh. In der Hand hat er nun mal nicht eine Minute in Stiefeln sein. Und nun die Hausdame. Ja, wo sind sie? Nicht am gewohnten Platz — zum ersten Mal seit fast vierzig Jahren.

Und da mit einem Mal schluchzt er auf und Thränen rollen ihm über die Wangen und er weiß es nun: es wird niemals wieder im alten Geleise gehen — niemals — niemals wieder. Und zum ersten Mal kommt ihm eine Ahnung, daß die stille Frau, die nun in der Erde ruht, deren ganzes Dasein in der Sorge um sein Vergehen aufgegangen ist, wohl ein anderes Glück verdient hätte, als er ihr gegeben hat.

Paradies = Pudding. Ein halbes Pfund bestes Rindfleisch ohne alle Häute schneidet man so fein wie möglich, fügt ein halbes Pfund geriebene Semmel, 6 Unzen klaren Zucker, etwas Salz und geriebene Mastnathun, den Saft einer ganzen, die feingewiegte Schale einer halben Citrone und 12 große geschälte und in feine Würfel geschnittene Äpfel hinzu. Nachdem man alles gut durchgemischt hat, giebt man noch 8 zerhackte Eier und 4 Eßlöffel feinsten Rum dazu, und füllt den Puddingteig in eine Form, über die man ein mit Mehl bestäubtes Tuch bindet. Dann kocht man den Pudding im Wasserbade drei Stunden und bereitet noch vor dem Stürzen einige Vanillensauce, mit der man ihn übergießt.

Strasburger Kartoffelseln. Man dünstet in 1 Pfund Butter zwei feingehackte Zwiebeln, ohne daß sie sich bräunen, schmeißt 2 Eßlöffel Mehl in dieser Masse und verkocht dann ein Pint Sahne und ebensoviele Kalbsbrühe damit. Die Einbrenne wird zuletzt mit Salz, weißem Pfeffer und durchgeseihter Heringsmilch gewürzt. Mit dieser Sauce vermischt man 2 Pint frisch abgekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und zwei würfelig geschnittene Heringe, die man zuvor ausgegärtet und in Milch gelegt hat. Die ganze Masse wird in eine Schüssel geschüttet, die einen Teigrand erhält. Man bestreut das Gericht mit geriebenen Parmesankäse und geriebenen Semmel und beträufelt es mit Butter. Bei mäßiger Hitze läßt man es eine gute Stunde im Ofen backen. Als Beilage dienen Hammel- oder Beefsteaks.

Kartoffelstücken. In kochendes Milch schüttet man rohe Kartoffelstücke (eine recht mehligte Sorte) und kocht sie weich, dann zerstampf man sie mit etwas Salz zu Brei und giebt so viel Weizenmehl daran, als die Masse annimmt. Hierauf rührt man mit einem in heißes Wasser getauchten Zinnlöffel große Klöße oder Nodden davon ab, die man in kochendem Rindfleischsalz einige Male aufwallen läßt. Auf einer Schüssel hochgeschichtet, werden sie mit Zucker und Zimmt aufgegeben.