

Onkel Martensson.

Studie von Anna Wahlberg.

Der Frühmorgens stand fertig ge-
brat. Er hat heute gerade die Löffel
auf die Tassen gelegt und begann nun
Brot zu schneiden. Der Bruder Erich,

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angelegt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

sanft lächelnd, schlingelnd und be-
herlich, wie einer, der sich durch nichts
abstreuen läßt, loszulassen.
Es war nur wunderbar, ob er
glaubte, von ihrem Vater etwas ge-
 winnen zu können? Er wollte doch
 ganz sicher, daß dieser weder einflus-
 reich war noch über Mittel verfügte,

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

nung, daß er gekommen sei? fragte
Astrid.
Erich zögerte etwas nachdenklich mit
der Antwort.
Ich finde eher, es sah aus, als ob
 er sich vor uns geriete.
Wenn er wenigstens nicht dies
 gelblich gelbe, weisse Haar und ebenso-
 lichen Bart hätte, sagte Astrid, als sie
 versetzte sie einen stillen Gedantengang.

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was zur letzten Mühseligkeit kämpfte
Ihr armer Vater den Kampf seines
Stalles, seines Lebens Schwierigkeiten
für sich zu behalten. Sie hörte von
brinnen seine Stimme mit ihrem
widerlich fragenden und bittenden Ton,

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

und nach einigen Minuten war es ihm
gelungen.
Sie möchte nicht unruhig sein, sagte
 er. Dies wäre nur eine Warnung,
 eine Drohung, aus der erst im schlimm-
 sten Fall nach Wochen Ernst werden
 könnte. Aber bis dahin würde die
 Sache ganz sicher in befriedigender
 Weise geordnet sein. Sie sollte nur
 nicht ängstlich sein.

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Wenn er mit den anderen zusam-
men war, schien er jedoch unverändert
zu sein. Er sprach von allem Mög-
lichen, aber kein Wort von dem, woran
 sie alle dachten, und so wurde natürlich
 nicht über die Sache gesprochen.
Als bei einer Gelegenheit sprach er
 das Schweigen. Das war eines
 Abends, als Astrid ganz still bei ihm
 stehen blieb, nachdem die Schwes-
 tern auf die Nacht gefügt hatten. Sie
 wollte ihm nicht zu sagen. Sie konnte
 ihm nicht trösten. Ihr wurde es nur
 schwerer, so rasch von ihm fort zu gehen
 und ihn den düsteren Gedanken der
 Einsamkeit zu überlassen. Da klopfte
 er ihr sanft und ätzlich auf die Hand.

Er war wohl noch nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Was kann er wollen? fragte Erich
wieder.
Ich weiß nicht. Papa sagt nichts.
Aber er ist mehrmals hier gewesen,

Ich glaube, Gott öffnet nicht, be-
merkte der junge Mann.
Ja, sie denkt sich nicht. Sie denkt
wohl auch, daß er es ist. Wenn er

Er war ein großer und magerer
alter Mann, mit gelbem Haar
und Rinnsalt, mit einem Paar Aus-
gen, von denen kein Mensch jemals die

Er hat heute wieder in's Speisezim-
mer kam, hatte sie den Kopf noch
von dieser Geschichte, und die that das
Brot, um die unbestimmte Angst und

Es war wirklich schade um seine
Frau. Nicht einmal jetzt, wo es ge-
schäftlich mit ihm schlecht stand, hatte

Er war nicht ganz fertig
angestellt. Aber es war ja auch noch
nicht halb neun.

Als er sich die letzte Brotscheibe
geschneiden hatte und sich am Tische
niederließ, fehlte immer noch einige
Minuten an der gefehlten Früh-

Nun kommt wohl wieder jemand
und hindert uns am Essen wie ge-
stern! sagte Erich in mühseligem
Ton.

Nicht so ruhig aus. Sie hatte
den Kopf lauchend und mit feind-
lichem Ausdruck erhoben.

Das ist er wohl wieder, sagte sie.
Onkel Martensson?
Ja, der Briefträger klingelt nicht
so.

Für die Küche.

Frühbraten von Kalbs-
braten. Man nimmt von übrig
gebliebenen Kalbsbraten ein gutes
Stück, zerlegt von 2 bis 3 Eiern in
Buttern ein lockeres Pulver, das beides
zusammen, mischt etwas geschabten
Speck, Salz und gewiegte Erbsen,
geriebene Zwiebel, noch zwei
Teller Gier und feingeriebene Semmel
dazu, rührt alles durch,
formt runde Scheiben wie Kucheln
daraus, panirt dieselben in geblähtem
Eiern und Semmeln, brät sie in
steigender Butter schön braun und
richtet sie mit einer pikanten Sauce
an.

Hammelfleisch-Röhren.
Man hat Hammelfleisch recht fein
und vermischt es gut mit ein wenig
gekautem rohen Schweinefleisch und
einigen in zerlassener Butter getän-
kelten Weißbrotskrumen. Dann füllt
man zwei bis drei Eier, das nötige
Salz, sowie feine zerhackte Petersilie
dazu, formt aus der Masse flache
Röhren, panirt sie und bädt sie in
Butter zu schöner Farbe. Man richtet
sie auf einer Schüssel mit Tomaten-
sauce an.

Mohrröhren mit Reis. Die
Mohrröhren werden sauber gewaschen
in Streifen geschnitten, rasch in
stehendem Wasser überkocht, dann
abgeseigt und in etwas Fleischbrühe
mit man mit jedem Schweinefleisch
gemacht hat, weich gebüftet. Inzwi-
schen hat man ein Viertel bis zu ein
drittel Pfund Reis gewaschen, ge-
brüht, auf gelindem Feuer in Wasser
nebst Butter und Salz ausgekocht,
mischt ihn dann unter die Mohrröhren
und läßt beides zusammen noch ein-
mal aufkochen.

Kartoffel-Croquetten.
Man kocht 2 Pfund grobe Kartoffeln
weich, schält sie und zerdrückt sie völ-
lig, worauf man 2 Eßlöffel zerlassene
Butter, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel
lauwarmer Milch, einen Eßlöffel
gehackte grüne Petersilie, eine Prise
geriebene Muskatnuss und das nöthige
Salz darunter mengt. Nachdem
man die Masse etwa eine halbe
Stunde in einem nicht zu kalten
Raum hat stehen lassen, damit sie
etwas fester wird, formt man walnuß-
große Kugeln daraus, die man in
lockendem Fett goldbraun bädt. Man
tann sie auch in gefalgenem Ei und
Fettbrot wälzen und in der flachen
Pfanne braten, doch ist es in diesem
Fall nöthig, die Croquetten zuvor
breit zu drücken, da sie sonst nicht
gerade werden. Will man sie zu
Rohentrost, Weiztraut und Wirsing reichen,
so erscheidet es nützlich, das Fleisch
einen kräftigeren Geschmack erhalten.
Man macht dann in der Butter eine
geriebene große Zwiebel gar — doch
darf sie nicht bräunen — und mischt
sie mit gewaschenen rohen Schinken
oder anderem kaltem Fleisch in die
Masse. Jeder kleinste Fleischrest läßt
sich
dafür verwenden.

Schweinefilet. Man häutet
das Filet ab und spidet es mit in
seine Streifen geschnittenem Speck,
laffe Butter in einer Pfanne zer-
gehen, lege das gefalgene Filet hin-
ein und lasse es zugedeckt auf schwachem
Feuer weichdünsten. (15 bis 20
Minuten). So oft die Sauce
einkocht, gieße man etwas Fleischbrühe
hinzu, womit das Filet auch fleißig
begriffen werden muß. Wenn es weich
ist, nimmt man es aus der Sauce,
binde die mit etwas Mehl und
trägt das Filet mit Kartoffeln oder
zu Gemüse auf.

Gebüftetes Rindfleisch.
Man nimmt ein schönes Roastbeefstück
von 4 — 5 Pfund, klopft es tüchtig,
reibt es mit Salz, feinem gehobenen
Pfeffer, Lorbeerblättern, Zitronen-
schalen, Gewürznelken und Muskat-
nüssen tüchtig ein, legt das Fleisch
über geschaltene Zwiebel mit Eßig
in eine tiefe Schüssel und läßt es
über Nacht marinieren. Am andern
Tage belegt man den Boden der Pfanne
mit Speckbrot, giebt das
Fleisch hinein, läßt es anbräunen,
bedeckt es mit Weig und Wasser, läßt
es auf kühem Feuer aufkochen und
dann drei Stunden langsam dünsten.
Inzwischen bereitet man von Butter,
etwas Zucker, Mehl und geriebenem
Weiztraut lichtebräune Schwichs,
vergießt sie mit der Brühe des
Fleisches und einer halben Tasse Wein,
giebt 3 Lugen Rosinen und ein Stück
Zimmt mit Citronenschale — zusam-
mengegebunden, damit man es leicht
entfernen kann — wie etwas Rum
oder Cognac dazu, verbrüht die
Sauce nach Bedarf, läßt sie gut auf-
kochen. Schneidet das Fleisch in
Stücke, bedeckt es auf der Schüssel
mit etwas Sauce und servirt den
Rest separat.

Sauere pikante Speise
von Fleischresten wird verschiedenartig
bereitet. Man röstet z. B. einige
Eßlöffel Mehl in zerlassener Butter
gelb, dämpft darin Zwiebeln, Zitronen-
schale, Petersilie und Heing, giebt
Fleischbrühe oder kochendes Wasser
zu und läßt die Masse aufkochen.
Hier-
auf schneidet man übrig gebliebenen
Kalbsbraten (auch Rindfleisch,
Rindfleisch oder Geflügel) in Würfel,
schüttet ihn nebst Eßig, Zitronensaft,
Lorbeerblättern, ganzen Rosinen und
Pfefferkörnern in die Sauce, giebt
ein wenig Brotcrumen, wenn solche
vorhanden ist, hinzu und läßt das
Ganze gut durchkochen.

Man kocht 2 Pfund grobe Kartoffeln
weich, schält sie und zerdrückt sie völ-
lig, worauf man 2 Eßlöffel zerlassene
Butter, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel
lauwarmer Milch, einen Eßlöffel
gehackte grüne Petersilie, eine Prise
geriebene Muskatnuss und das nöthige
Salz darunter mengt. Nachdem
man die Masse etwa eine halbe
Stunde in einem nicht zu kalten
Raum hat stehen lassen, damit sie
etwas fester wird, formt man walnuß-
große Kugeln daraus, die man in
lockendem Fett goldbraun bädt. Man
tann sie auch in gefalgenem Ei und
Fettbrot wälzen und in der flachen
Pfanne braten, doch ist es in diesem
Fall nöthig, die Croquetten zuvor
breit zu drücken, da sie sonst nicht
gerade werden. Will man sie zu
Rohentrost, Weiztraut und Wirsing reichen,
so erscheidet es nützlich, das Fleisch
einen kräftigeren Geschmack erhalten.
Man macht dann in der Butter eine
geriebene große Zwiebel gar — doch
darf sie nicht bräunen — und mischt
sie mit gewaschenen rohen Schinken
oder anderem kaltem Fleisch in die
Masse. Jeder kleinste Fleischrest läßt
sich
dafür verwenden.

Schweinefilet. Man häutet
das Filet ab und spidet es mit in
seine Streifen geschnittenem Speck,
laffe Butter in einer Pfanne zer-
gehen, lege das gefalgene Filet hin-
ein und lasse es zugedeckt auf schwachem
Feuer weichdünsten. (15 bis 20
Minuten). So oft die Sauce
einkocht, gieße man etwas Fleischbrühe
hinzu, womit das Filet auch fleißig
begriffen werden muß. Wenn es weich
ist, nimmt man es aus der Sauce,
binde die mit etwas Mehl und
trägt das Filet mit Kartoffeln oder
zu Gemüse auf.

Gebüftetes Rindfleisch.
Man nimmt ein schönes Roastbeefstück
von 4 — 5 Pfund, klopft es tüchtig,
reibt es mit Salz, feinem gehobenen
Pfeffer, Lorbeerblättern, Zitronen-
schalen, Gewürznelken und Muskat-
nüssen tüchtig ein, legt das Fleisch
über geschaltene Zwiebel mit Eßig
in eine tiefe Schüssel und läßt es
über Nacht marinieren. Am andern
Tage belegt man den Boden der Pfanne
mit Speckbrot, giebt das
Fleisch hinein, läßt es anbräunen,
bedeckt es mit Weig und Wasser, läßt
es auf kühem Feuer aufkochen und
dann drei Stunden langsam dünsten.
Inzwischen bereitet man von Butter,
etwas Zucker, Mehl und geriebenem
Weiztraut lichtebräune Schwichs,
vergießt sie mit der Brühe des
Fleisches und einer halben Tasse Wein,
giebt 3 Lugen Rosinen und ein Stück
Zimmt mit Citronenschale — zusam-
mengegebunden, damit man es leicht
entfernen kann — wie etwas Rum
oder Cognac dazu, verbrüht die
Sauce nach Bedarf, läßt sie gut auf-
kochen. Schneidet das Fleisch in
Stücke, bedeckt es auf der Schüssel
mit etwas Sauce und servirt den
Rest separat.