

Der Paladin.

Von Horace Kameletts Werk.

(22. Fortsetzung.)

Er antwortete ernst, in gewissem Gegenfah zu ihrem etwas leichtfertigen Tone: „Ich bin achtunddreißig Jahre alt. Es gibt nichts, was mich sehr überraschen könnte. Ein Arzt, der sich überlassen läßt, muß ein ungewisser Mensch sein. Sie sind also schwach?“

„Ich muß doch auch an mich denken. Meine Gesundheit ist mir sehr wichtig. Wenn das ein Fall ist wie die Herzogin...“

„Dann schwärmer.“

„Doch nicht in einem zweiten Kollaps nicht rückwärts. Es tut mir sehr leid.“

„Sie wendete abschließend die Augen von ihm ab.“

„Ich werde es zu keinem Kollaps kommen lassen. Ich nehme durchaus keinen Korb an. Ich hätte nie gedacht, daß Sie mich im Stiche lassen würden und so vor einem Kampfe zurückzukehren. Ein Kampf wird es freilich werden.“

„Es gibt Dugende von guten Pflegerinnen.“

„Ich habe Ihnen schon gesagt, daß das ein Fall für eine gewöhnliche Pflegerin ist. Sie werden ein krankes Gemüt zu heilen haben.“

„Sie stand gitternd und unentschlossen auf.“

„Ich kann nicht“, sagte sie schwach. „Er legte ihr die Hände auf die Schultern; sie fühlte den Druck seiner Finger und gleichzeitig den Strom eines unwiderstehlichen Willens, der sie beherrschte und übermächtig. Nur der wache Grund würde ihm genügen; jeden andern schob er zur Seite wie einen Strohhalm.“

„Ich kenne Sie besser, als Sie sich selber kennen: Sie werden mich jetzt nicht heimtücklich verlassen. Ich weiß es bestimmt.“

„Sein Mut belebte sie. Wenn sie wirklich unentbehrlich war! Und wenn sie mit dieser Gefälligkeit ihre große Schuld an Harry abtrug, durfte sie da zögern? War das nicht eine Gelegenheit, wie man sich bei besser nicht wünschen konnte? Sie war Napier viel dankbar, mehr, und mehr noch Harry. Beide verlangten einen Dienst von ihr.“

„Gut; ich will Sie nicht verlassen“, sagte sie herzlich.

Dieses plötzliche Nachgeben entsetzte ihn. Er war erstarrt und gerührt, aber er ahnte, daß etwas dahinter steckte. Ein Mädchen von ihrem Charakter und ihrer Intelligenz hatte zweifellos einen besseren Grund als den, den sie angegeben hatte.

„Das wollte ich! Wir werden sie zusammen retten, ja?“

„Er sprach triumphierend wie ein Sieger. Aber sie antwortete mit der Vorahnung kommenden Unglücks und mit der klaren Ueberzeugung, daß ihr Gesicht zu erbarmungslos niedergelassen worden war: „Vielleicht.““

XVII.

Es ging durch Piccadilly Circus, wie bei einer Blumenfrau einen Strauß Ehrenkränzen zu kaufen. Vor einem Theater sah sie in roten Letztern den Namen Laura Jagg. Es wurde angekündigt, daß sie in einem neuen Stück aufzutreten werde.

Laura Jagg!

Der bloße Name der berühmten Schauspielerin erweckte bei Esther blutdürstige Gedanken. Laura verdiente mindestens fünfzig Guineen die Woche, aber Miranda, die arm und krank war, bekam von dem furchtlichen Gehalt nicht einen Pfennig. Und doch verdiente Laura den Ansehens ihrer Karriere nur der älteren Schwester.

Es hätte Napier einen vernünftigen Grund für ihre Weigerung angeben können. Sie mußte ihrer alten Freundin oft in der Nacht beistehen. Das war auch die wahre Ursache, warum sie vor vier Monaten zusammengebrochen war. Napier wollte nicht, daß sich seine Lieblingspflgerin damals entgegen den strengen Vorschriften eines Patienten gleichgültig widmete. Und auch Miranda konnte nicht öffnen, welche grausame Ansprache die Herzogin an ihre allzu willige Pflegerin stellte.

Es hätte Napier einen vernünftigen Grund für ihre Weigerung angeben können. Sie mußte ihrer alten Freundin oft in der Nacht beistehen. Das war auch die wahre Ursache, warum sie vor vier Monaten zusammengebrochen war. Napier wollte nicht, daß sich seine Lieblingspflgerin damals entgegen den strengen Vorschriften eines Patienten gleichgültig widmete. Und auch Miranda konnte nicht öffnen, welche grausame Ansprache die Herzogin an ihre allzu willige Pflegerin stellte.

„Ich habe sie noch nicht gesehen.“

„Die besten Kräfte in Frankreich und Deutschland haben sie aufgegeben, nicht wahr?“

„Aber Napier nicht.“

„Er hat Sabrina auch nicht retten können. Wenn unsere Stunde schlägt, müssen wir eben gehen. Ich habe Alice Godolphin nie verzeihen.“

„Aber liebe Miranda!“

„Miranda lachte rauh. In solchen seltenen Augenblicken brachte ihr Mangel an Feingefühl Esther zur Verzweiflung. Miranda trat Gedanken breit, die andere kaum geheim zu hegen wagen. Esther fühlte es: hätte ihre alte Freundin über Leben oder Tod Lady Cambers zu entscheiden, sie würde ohne Zögern die Dautman abwärts senden. Hatte nicht schon Sabrina gesagt, Miranda sei eine Heidin?“

„Soll das Tages- oder Nacharbeit sein?“

„Ja natürlich! Sie glauben doch nicht...“

„Ich soll nicht glauben, daß Sie mich allein lassen würden? Warum denn nicht? Ich bin wieder ganz wohl.“

„Es ist mir lieber nichts, Sie...“

Freue dich — freue dich!

Von Paul v. Szeczenh.

Als Frau Sabine Müller, mit einer großen Pappschachtel beladen, die mit Papierfetzen, Kametta, Goldfäden und Engelfäden angefüllt war, durch das Wohnzimmer nach der guten Stube“ schritt, um den Christbaum zu schmücken, fand sie ihren Einzigen, den zwölfjährigen Konrad, mit dem Auge am Schlüsselloch, vor dem Mühseligen am Fenster so eifrig stehend, daß sie darüber ganz vergaß, diese ungeschickte Krugerde ihres Bruders zu rügen. Und Frau Sabine wurde ungeduldig und gab ihrem Einzigen einen Klaps auf das herausfordernd herausgestreckte Hinterteil.

„Für ein solches Herumschneifen bist du zu alt, mein Junge“, sagte sie, „und für das ewige Gefächeln sind mir deine Augen zu schade, Trude.“

„Ob deine Eiderci für mich noch heute oder erst in acht Tagen fertig wird, das macht mir nichts, mein Kind. Jetzt macht ihr beide, daß ihr in die Luft kommt. Meine Wege gehen Schlichtschuh laufen. Hier kann ich euch jetzt nicht brauchen.“

Gertrud murmelte etwas von Ferkelweidenmüssen, Konrad behauptete, sein Mensch ließe am Heiligabend Schlichtschuh. Ein paar Minuten später gingen beide eintätig die Kleinstadtstraße hinunter, die nach dem See hinausführte. Gertrud sehr niedlich in einer pelzbesetzten Jacke und mit einer Pelzmütze auf dem braunen Flechten, die Augen starr nachgedrückt, Konrad mit der grünen Mütze der Rottorflasse auf dem blonden Haar und jedes Fenster der niedrigen Häuser absehend.

„Rettor Kanisius steht hinter der Gardine und memoriert seine Frühpredigt“, berichtet er, als sie an dem Hause vorbeikamen, in dem der Rettor bei der Witwe Labahn sich in Kost und Logis begeben hatte. „Wollen wir weiter, Trude, daß er die Predigt schreien läßt und uns nachkommt?“

„Unverschäm!“ sagte Trude Müller und wurde rot. „Er kann ja gar nicht Schlichtschuh laufen.“

Der Junge lachte.

„Ne, aber am Ufer kann er auf und ab laufen und Augen machen, als ob er dich verfluchen wollte.“

„Anfin!“ sagte Gertrud Müller und beschleunigte ihre Schritte.

„Bald darauf sah sie auf der Waghbank im See, auf der im Sommer die Frauen ihre Wäsche spülten, und sah sich von Konrad die Schlichtschuhe anschauen.“

„Du bist heut so ungeschick, Konrad. Laß nur.“

Und sie zog den letzten Riemen selbst zu, stampfte ein paar mal mit dem rechten und dann mit dem linken Fuß auf und verlor die den ersten Bogen. Der gab ihr Gelegenheit zu sehen, daß Rettor Kanisius wirklich eben zwischen den letzten Fußstapfen des Städtchens auftauchte.

„Sei vorsichtig, Konrad. Die Fischer rufen hier in das Eis geschlagen“, rief sie ihrem Bruder zu und zog davon. Nun mußte doch sowohl der Rettor wie ihr Bruder davon überzeugt sein, daß ihr der Rettor so gleichgültig war, wie einem jungen Mädchen jeder junge Mann ist, bis er sich deutlich erklärt hat.

Rettor Kanisius war nicht ganz so verzweifelt, wie er eigentlich hätte sein müssen. Da ihm die Schwester vorläufig entwich, war, machte er den Bruder feil. Ob er sich auf den Heiligabend freue, was er sich zu Weihnächten gewünscht habe, ob er auch bereits mit den Ferienarbeiten begonnen habe, Konrad fand die letzte Frage, trotzdem sie in scharfem Ton gestellt war, höchst indiskret, aber er gab auf materliche und auf die letzte nicht ganz wahrheitsgemäße Antwort, während er die Eisen anlegte.

„Nun muß ich aber laufen, Herr Rettor, sonst hole ich meine Schwester nicht mehr ein.“

„Natürlich“, erwiderte Rettor Kanisius mit Ueberzeugung. „Adieu, mein Junge.“

Und der Rettor blieb auf der Waghbank stehen und tat, als ob er dem Kaufen des Primus seiner Klasse mit großem Interesse nachschaute, während er in bewaffneten Augen auf der Annuit wachte, mit der Fräulein Gertrud Müller über das Eis schwebte. Er war ganz und gar Beunruhigung.

„Bis ihn ein fürchterlicher Schrei aufschreckte. Sein Auge irrte über den gefrorenen See. Der Primus seiner Klasse war verschwunden. Wo er ihn eben noch gesehen hatte, war nur noch ein grüner Fleck auf dem Eis.“

„Die Witze der Schiller der Rettorflasse, Rettor Kanisius sprang von der Waghbank, glitt auf dem glatten Eis aus, lag auf dem Rücken, rappelte sich wieder empor, fühlte, daß er seine Brille verloren hatte, und widerstand der Versuchung, nach ihr zu suchen, ließ und schlitterte auf die grüne Mütze zu und an ihr vorbei auf eine offene Stelle im Eise, in der der Kopf seines Lieblingsgeschlitzes wieder aufgetaucht war. Und ob sie sich zu bekümmern, schlitterte er in die offene Stelle hinein und packte jämmerlich um Hilfe schreiend den Rettorarm verbrauchte.“

„In der Panama-Kanalzone werden jährlich zur Veranschaulichung der Wichtigkeit etwa 900,000 Gallonen Petroleum verbraucht.“

Für die Küche.

Unsere Schnittmuster - Offerte

Jedes Muster 15c

Langzeitbestellung - Geben Sie No. 7584.

Wenn die Winterzeit sich auch allmählich in den Sommer des Unausfälligen übergehen soll, gibt man ihr für besondere Gelegenheiten eine elegante Note. Die Modart der Kleider ist jetzt so einfach, daß eine festliche Mischung der Stoffe allein erzielt werden muß, die die Garnitur auch zur immergehobener Rolle.

Busella oder Rautenfuppe. Eine Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Petersilie werden groß geschnitten und mit in Streifen geschnittenen gelben Rüben und Kohl in Butter oder Öl weichgedämpft. Dann gibt man das zur Suppe nötige Quantum Fleischbrühe oder Wasser dazu. Einige kleinere, zerschnittene Tomaten und die übrig gebliebenen Rauteln werden dann in der Brühe mitaufgekocht und die Suppe mit geriebenem Käse serviert. Gibt man auch einige Kartoffelwürfel dazu, so hat man eine ganz Abendmahlzeit.

Topfbraten. Uebergebliebenes Fleisch von Braten, Rindfleisch und Butterfetzen werden in kleine Wiffen geschnitten. Dann bereitet man eine braune Sauce, indem man (je nach der Quantität) 1-2 Löffel Mehl mit einem Stück Butterfladen in heißem Fett röstet. Wenn es laukant-braun ist, fügt man eine grob geschnittene Zwiebel bei, röstet weiter, bis das Fett sich ausschleibt, löst dann mit einem Glas Rotwein oder halb Essig halb Wasser ab, gibt das Fleisch hinein und soviel Fleischbrühe, daß das Fleisch schön darin liegt. Dann gibt man zerschnittene, grüne Cornichons, eine kleine Handvoll Weinbeeren hinein, würzt mit Salz und Pfeffer. Fein zu Matzaroni oder Reis.

Uebergebliebenes Fleisch mit gebratenen Kartoffeln. Frisch gebackene Kartoffeln werden geschält und noch heiß durch ein Sieb gerührt und bergartig in eine mit Butter bestrichene Auflaufform so flodrig als möglich geschichtet. Dann gibt man feingehacktes Fleisch mit ebenfalls feingehacktem Zwiebel in Menge um das Kartoffelberg herum, begießt das Ganze mit Bratenauce, bestreut es mit Salz, geriebenem Käse und legt einige Stücken Butter oben auf. Dann schiebt man die Schüssel für eine halbe Stunde in den Ofen.

Rahbkäse. Das Hirn wird sofort gewässert, bis alles Blut weg ist, dann wird die Haut vorsichtig abgezogen, nochmals gewaschen, dann in eine kleine Kasserolle gelegt, Wasser, bis es darüber geht, Salz und ein Schüssel voll Essig daran getan. So kann man es einen ganzen Tag stehen lassen, wenn man es am selben Tag nicht verwenden kann. Kurze Zeit vor dem Anrichten stellt man es mit diesem Wasser auf Feuer, läßt es nun recht zum Kochen kommen. Dann stellt man es dom Feuer weg, läßt noch ein wenig abkühlen. Sobald man anrichten will, schüttet man das Wasser ab, legt das Hirn auf eine Schüssel und streut gehackte Petersilie darüber, gibt den Saft von einer halben Zitrone, ein Stück frische Butter, die man auf dem Feuer braun werden läßt, darüber und trägt schnell auf.

Pudding von Fleischresten. Man treibt 1 Pfund übriggebliebenes Rind- oder Kalbfleisch und 1/2 Pfund frisches Schweinefleisch durch die Fleischmaschine und vermischt es mit einer geriebenen Zwiebel, mit Salz, Pfeffer, Zitronensäure und zwei in Wasser eingeweichten und wieder ausgebrühten Semmeln, zwei Löffeln Butter, Petersilie und fünf Eigelb und dem Eierflaum. Dann gibt man die Masse in eine gut mit Butter ausgeglichene Puddingform und läßt sie 1-1/2 Stunden im Wasserbade kochen. Sehr gut schmeckt dazu eine Senf-, Sardellen-, Champignon- oder Tomatenauce.

Rosentohl mit Linsen. Schöner, fester Rosentohl wird nach dem Putzen in Salzwasser gargekocht, abgeseigt und mit Butter, Sahne und seinem Pfeffer heiß gemacht. Schöne Linsen weicht man am Abend vor dem Gebrauch ein, läßt sie in wenig Wasser gar, schmeckt sie mit Salz ab und schwenkt sie in Butter durch. Scheiben von Rauchspeck hat man, auch bereitete man in Butter, Senf und Zwiebeln. Den fertigen Rosentohl häuft man in die Mitte der Schüssel, gibt die Linsen herum und verteilt auf ihnen die Speckspeiden und Eier.

Zwiebeln mit Nieren. Die großen, sogenannten Kernmüßel Zwiebeln werden von der äußersten Haut befreit, in Salzwasser 10 bis 15 Minuten gekocht, herausgenommen, ein Deckel abgeschritten und mit silbernem Teelöffel 1/2 bis 3/4 des Innern entfernt. Statt der sonst üblichen Fleisch-Parce füllt man die Zwiebeln mit feingewiegenen Kalbsnieren, die man zuvor in Butter einige Minuten gedünstet hat. Dann läßt man ein gutes Stück Butter braun werden, legt die gefüllten, wieder mit Deckel geschlossenen Zwiebeln hinein und läßt sie in gut zugedecktem Topf schmoren, bis sie weich sind, nur so viel Wasser zuzufügen, um das Anbrennen zu verhindern. Salz und etwas Zucker nach Geschmack. Die Sauce wird mit angequilltem Mehl fällig gemacht und nach Belieben mit einem Schuß Rotwein oder Madeira gewürzt. Das ausgekochene Innere der Zwiebeln läßt man in der braunen Butter-auce mitdünsten und reibt es vor dem Anrichten durch ein Sieb mit an die Sauce.

Bestellungsanweisung.

Diese Muster werden an irgend eine Adresse gegen Einzahlung des Preises geschickt. Man gebe Nummer und Größe und die volle Adresse deutlich geschrieben an und schicke den Coupon nebst 15 Cent für jedes bestellte Muster an das

Omaha Tribune Pattern Dept 1311 Howard St.

Der „Omaha Tribune“ Coupon

Schicke dieses Coupon an die Omaha Tribune, 1311 Howard St., Omaha, Neb.

Name .....

Adresse .....

Stadt .....

Postamt .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Studentenvereine.

In dem höchsten Redaktionsbüchsen Tübinger ist ein seltsamer wirtschaftlicher Kampf ausgebrochen, der Anspruch darauf erheben kann, als nicht allmählich angeprochen zu werden. Vor einiger Zeit wurde dort eine Studentenvereinevereinigung gegründet, die ihren theoretischen Ursprung dem volkswirtschaftlichen Seminar des Professors Wilbrandt verdankt. Nach dem Plan ihres Urhebers hat die genossenschaftliche Gründung den Zweck, Studierende der verschiedenen Fakultäten mit anderen ledigen Interessen zur Organisation des gemeinsamen Bezuges von Lebensmitteln, Kollektiven, Bekleidung und zur Beschaffung von Wohnungen zusammenzuführen. Für den Nahrungsmittelezweig soll die Vereinigung dem Konsumverein in Tübingen angeschlossen werden. Der Plan geht weiter dahin, ähnliche Vereinigungen in den anderen Universitätsstädten ins Leben zu rufen und einen Bund deutscher Studentenvereinevereine zu gründen.

Das alles hat natürlich zunächst nur den Wert akademischer Eitelkeit, lehrreich ist aber, die Reaktion der Öffentlichkeit auf diese Pläne zu beobachten. Die Hochschule selbst verhält sich der Studentenvereinevereinevereinigung gegenüber zunächst ablehnend und verbietet ihr jeden Anschlag am schwarzen Brett. Der generelle Mittelstand Tübingens ist nach einem Schritt weiter, zum öffentlichen Protest gegen die Gründung vorgegangen. In einer großen öffentlichen Versammlung, hinter der die Handwerkerkammer in Neutlingen und der Gewerbeverein standen, legte er sein Veto gegen die praktischen Versuche des „Kollektivismus“, ein, die den generellen Mittelstand in den Universitätsstädten auf das schwerste schädigen könnten.

Die Bittfälligen Kettlen-Schmiedereien sollen mit einem Subsidium von 55,000 helle Tübingen erzeugen können.

Studentenvereine.

In dem höchsten Redaktionsbüchsen Tübinger ist ein seltsamer wirtschaftlicher Kampf ausgebrochen, der Anspruch darauf erheben kann, als nicht allmählich angeprochen zu werden. Vor einiger Zeit wurde dort eine Studentenvereinevereinigung gegründet, die ihren theoretischen Ursprung dem volkswirtschaftlichen Seminar des Professors Wilbrandt verdankt. Nach dem Plan ihres Urhebers hat die genossenschaftliche Gründung den Zweck, Studierende der verschiedenen Fakultäten mit anderen ledigen Interessen zur Organisation des gemeinsamen Bezuges von Lebensmitteln, Kollektiven, Bekleidung und zur Beschaffung von Wohnungen zusammenzuführen. Für den Nahrungsmittelezweig soll die Vereinigung dem Konsumverein in Tübingen angeschlossen werden. Der Plan geht weiter dahin, ähnliche Vereinigungen in den anderen Universitätsstädten ins Leben zu rufen und einen Bund deutscher Studentenvereinevereine zu gründen.

Das alles hat natürlich zunächst nur den Wert akademischer Eitelkeit, lehrreich ist aber, die Reaktion der Öffentlichkeit auf diese Pläne zu beobachten. Die Hochschule selbst verhält sich der Studentenvereinevereinevereinigung gegenüber zunächst ablehnend und verbietet ihr jeden Anschlag am schwarzen Brett. Der generelle Mittelstand Tübingens ist nach einem Schritt weiter, zum öffentlichen Protest gegen die Gründung vorgegangen. In einer großen öffentlichen Versammlung, hinter der die Handwerkerkammer in Neutlingen und der Gewerbeverein standen, legte er sein Veto gegen die praktischen Versuche des „Kollektivismus“, ein, die den generellen Mittelstand in den Universitätsstädten auf das schwerste schädigen könnten.

Die Bittfälligen Kettlen-Schmiedereien sollen mit einem Subsidium von 55,000 helle Tübingen erzeugen können.



7004

Wenn die Winterzeit sich auch allmählich in den Sommer des Unausfälligen übergehen soll, gibt man ihr für besondere Gelegenheiten eine elegante Note. Die Modart der Kleider ist jetzt so einfach, daß eine festliche Mischung der Stoffe allein erzielt werden muß, die die Garnitur auch zur immergehobener Rolle.

Bestellungsanweisung.

Diese Muster werden an irgend eine Adresse gegen Einzahlung des Preises geschickt. Man gebe Nummer und Größe und die volle Adresse deutlich geschrieben an und schicke den Coupon nebst 15 Cent für jedes bestellte Muster an das

Omaha Tribune Pattern Dept 1311 Howard St.

Der „Omaha Tribune“ Coupon

Schicke dieses Coupon an die Omaha Tribune, 1311 Howard St., Omaha, Neb.

Name .....

Adresse .....

Stadt .....

Postamt .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....

Bestellung .....