

Im Schallens des Doppelgängers.

Das Freilings- und Wärdzeit diebsteits und jenseits des Oceans.

Roman von Karl Gumbach.

Copyright 1898. Nachdruck verboten.

(A. Fortsetzung.) Aber ich sage Ihnen, er muß hier sein! Ich sah in diesem Augenblicke unten auf der Treppe eine kräftige wohlklingende Stimme vernehmen. Sie ist nur noch einmal genau nach: Was, da es ein „Schau-spieler haben.“

Vorgänger — und dann will ich doch mal denjenigen sehen, der noch behaupten könnte, mein tugendhaftes Weib habe mit einem Verräter — ach, das ist ja doch zu dumme! — Also abgemacht! Herr, schlagen Sie ein! Ohne mich weiter zu fragen, sah er meine Hand und schüttelte sie kräftig. Dann sprang er auf, trat vor den Spiegel und stellte die Rechte stolz in den Kodausschnitt, wobei er immerfort redete.

„Nun? Haben Sie bald ausge-träumt?“ wollte mich die Stimme meines sonderbaren Besuchers. „Ja!“ antwortete ich mechanisch. „Aber Sie hielt mich lächelnd die Hand hin.“ „Schlagen Sie ein.“ „Aber ich lehne jede Verantwortung ab.“ bemerkte ich dazu. Sie lachte.

Die Verantwortung nehme ich auf mich, berechnete Herr College. Aber machen Sie keine solchen Leichenbitternien! Die Sache ist gar nicht so schwer, wie Sie sich vorzustellen scheinen. — Fürchtbar neugierig bin ich übrigens doch auf Ihren „Valentin.“ „Ach auch?“ dachte ich. Aber jetzt hatte ich mein Wort gegeben und konnte nicht mehr zurück.

10. Kapitel. Wie Hans Freiling hinter die Coullissen kam. Einen Besuch hatte ich also glücklich, und meine erste Sorge war, noch denselben Abend, die ich mich in meine neue Beschäftigung werfen konnte, mir von dem Vorgefallenen in Kenntniß zu setzen. Zugleich schrieb ich auch an den Pastor und bat ihn, ja nichts Schlechtes von mir zu denken, wenn ihm etwas von der Missionsanstalt in die Ohren fiel.

„So, da wären wir, und wie ich sehe, noch zeitig genug, nichts zu verfehlen.“ Er winkte den Kellner herbei und fragte zutraulich: „Mein lieber Freund! Sie haben doch noch einen Platz neben mir frei für diesen Herrn?“

Für die Küche. Gebadenes Lamm auf Wiener Art. Das Lammfleisch wird in halbhanger Größe gewaschen, die Knochen abgesägt und halbiert. Dann wird das Lamm mit Salz und weißem Pfeffer bestrichen und eine halbe Stunde beiseite gestellt. Nun erst wird es in Weiß, dann in zerhacktem Esel und feinen Semmelkrumen gewendet und schwimmend in heißem Schmalz gebaden.