

Gräfin Leszek.

Roman von Heinrich Lee.

(5. Fortsetzung.)

Leonard reiste zunächst nach Hamburg, um dort seine Tanten zu besuchen, dann nach Berlin und auf nach Paris, um bei dem Agenten Nachfragen wegen eines guten Engagements zu halten. Aber was er verlangte, war nicht da, die Saison war bestritten. Er mußte mühselig gehen. Seit vielen Jahren zum ersten Mal.

Leonard kam auf die Idee, einmal eine Vergnügungsfahrt zu machen. Er verließ auf Monte Carlo. Wie die meisten seiner Kollegen hatte er eine Passion für das Hazard, wenn er auch immer nur mit großer Vorsicht spielte. Ueberdies, warum sollte er in Monte Carlo nicht einmal Glück haben? Auch andere Leute haben dort Glück gehabt. Wenn er zum Beispiel die Bank sprengte!

„Und wenn sie sonst die vernünftigen Menschen sind“, hat der alte Löwenbühner Daggeßel, der Nestor unter dem fahrenden Volk, von seinen Leuten gesagt, „einmal kommt der Leidenschaft über jeden. Dann macht er mit seinem erprobten Geld ein Bierrestaurant auf, wovon er nichts versteht, oder er verspielt's, oder er macht eine tolle Heirat oder sonst eine Dummheit.“

Leonard reiste nach Monte Carlo.

Viertes Capitel.

Der Hochsommer war gekommen. Auf Komolowitsa fuhren die letzten Entenboote in die Schuppen, und weit und breit dehnten sich die leeren Stoppelfelder aus. Es war ein brillantes Jahr gewesen.

Die alten Buben und Eichen im Park prangten in ihrem üppigsten Grün und umstanden die eckigen Giebelhäuser mit den vielen, vielen Fenstern wie eine treue Garde. Am sonnenbeschienenen Himmel hielten die Stare schon ihre ersten Flugübungen ab, und in Kraslau fand eine große Dank-Procession statt. Misko hatte Sisi gefragt, ob sie sich die Procession ansehen wollte. Aber Sisi hatte gar keine Lust dazu. Schon im Anfang ihrer Ehe war sie mit Misko einmal in Kraslau gewesen, und erst hatte die Stadt und namentlich der große Marktplatz mit dem merkwürdigen, langen, bunten Gebäude, das in seiner Mitte stand, den Eindruck auf sie gemacht. Als sie aber auf einem anderen Platz der Stadt, der außerdem noch ungepflastert war, die vielen Bauernwagen — denn es war wieder Markttag — mit den bürren, verhängerten Pferden stehen sah, verlor sie daran alles Gedächtnis. Kraslau gefiel ihr nicht mehr.

„So was kann sie auch noch anders haben“, warf Frau Camilla ein — „das macht den Menschen nicht glücklich.“ Misko hatte sich daran gewöhnt, beratende Bemerkungen von Frau Camilla zu überhören, was natürlich zur Folge hatte, daß Frau Camilla in allen ihren Reden nur noch erwiderte: Misko hatte sich mit diesem Befandtheil seines häuslichen Glückes abgefunden.

War er noch glücklich? Nicht ganz mehr, denn Sisi machte ihm gewisse Sorgen. Er merkte, daß ihr etwas fehlte, daß irgend eine Lücke in ihr war. Aber wenn er sie deshalb in aller Gütlichkeit befragte, so erwiderte sie, es wäre nichts. Nichts, gar nichts fehlte ihr.

„Wirklich nichts, es fehlt mir nichts. Nur quälen muß Du mich nicht“, bat sie ihn dann, und eine Zeit lang schweigend erwiderte er.

Vielleicht wollte sie selbst nicht, was es war.

Auf ihren Wunsch hatte er ihr ein Glühbirnen angehängt, einen kleinen, weißen Seidenpflücker mit langen, gottigen Haaren, und er sah genau so aus wie Floß. Erst hatte sie an dem neuen Spielzeug ihre Freude gehabt, und wenn Floß — so nannte sie ihn wieder — sich wühlend an ihre Wäsche hing und sie sich tollend mit ihm durch alle Zimmer oder unten im Park durch die bündigen, grünen Gänge jagte, so meinte er, daß sie nun wieder ein glückliches Kind war. Aber Floßs erste guten Zeiten waren vorbei. Wenn er frech wurde, bekam er von Camilla einen Fußtritt, und still und demütig, ohne daß sich noch jemand um ihn kümmerte, verdrachte er jetzt seine Tage, in einer Ecke oder im Park auf dem Rasen liegend. Sisi hatte sich dann einen Papagei gewünscht. Ein grüner sollte es sein. Er hing in einem Messinggitter in ihrem Boudoir, aber Sisi konnte ihn bald nicht mehr leiden. Wenn sie ihm auch noch so oft etwas vorlegte, er verstand es nicht, er sprach es nicht nach, er sah sie nur mit feinen bunten Augen an und hatte noch obenrin nach ihr. Endlich wünschte sie sich — was? Eine Zither, eine Balalaika. Aus der Stadt mußte extra ein Lehzer kommen, und sie lernte es so wenig, wie sie Klavier gelernt hatte. Nach drei Wochen kam der Lehzer nicht mehr wieder. Am vergnügtesten war sie noch immer, wenn sie beide zusammen ausritten. Aber auch hierbei machte sie Misko Sorgen, denn in ihrer Zuchtlosigkeit schredete sie vor nichts zurück. An Stelle ihres eleganten englischen Damenpferdes hatte er ihr einen wilden Breiten gezaunt. Sie sprang mit diesem Thiere über die breitesten Gräben, über jeden Abhang hinab, und einmal sagte sie zu dem jungenpauke auf der Chaussee, daß er einen ganzen Bauernwagen hinweg, der langsam dahinfuhr, gefahren kam. Es war das erste Mal, daß er ihr ein strenges Wort sagte.

„Denkst Du nicht an die Menschenleben, die Du dabei gefährdest?“ Aber sie begriff das nicht. In der Manege war sie noch viel höher gesprungen — sagte sie. Dann verfluchte sie plötzlich — gleichsam als hätte sie zu viel gesagt.

Wie er, so schweigend auch sie von der Vergangenheit. Es war das einzige Mal, daß ihr ein Wort darüber entlockte. Wäre es aber nicht ganz natürlich gewesen, daß sie sich zuweilen der Vergangenheit erinnerte? fragte er sich. Warum schweigend? — Warum? Und er schalt sich selbst. Weil sie eben wußte, daß er die Zeit ausgelöst wünschte. Weil sie ihn liebte.

Der August neigte sich seinem Ende zu. Misko ordnete die Herbstbesprechungen an.

Eines Morgens, nach dem Frühstück, als Misko sie verlassen wollte, fragte Sisi über heftigen Kopfschmerz. Die Schmerzen wurden schlimmer, und Misko ließ endlich den kleinen Jagdwagen anspannen, um aus der Stadt den Arzt zu holen. Als der Arzt kam, hatte sich auf Sisis Gesicht an der Stelle, wo sie die Schmerzen hatte, Rötze und Hitze eingestellt, und außerdem empfand sie ein lästiges Jucken. Nach der Untersuchung befahl der Arzt, daß sie in ein dunkles, ruhiges Zimmer geschickt werde und sich zu Bett lege, außerdem ein Senfzubad und schwarzen Kaffee.

„Es ist nur ein Migräneanfall“, sagte er — „und morgen früh werden die Frau Gräfin wieder ganz gesund sein.“

Misko war bereits in großer Angst gewesen, er ließ den Doctor, als er mit ihm allein war, nicht ohne Weiteres fort. Wie kam Sisi zu Migräne? Sie hatte noch nie welche gehabt und war immer kerngesund.

„Vielleicht hat die Frau Gräfin eine starke Gemüthsbewegung gehabt“, fragte der Arzt.

Aber davon wußte Misko nichts. „Dann muß es eine andere physische Ursache sein, vielleicht ist es auch nur die Einsamkeit hier, die der Frau Gräfin auf die Dauer nicht bekommt.“

Die Einsamkeit! Am Ende der Unterhaltung stellte der Doctor die Meinung auf, daß das Beste für die Nerven der Frau Gräfin vielleicht eine Reise sein würde, eine Vergnügungsfahrt, zum Beispiel nach Paris oder nach Ostende oder nach Wien. Nein — Wien nicht. Wien ist ungesund geworden. In Wien amüsiert man sich nicht mehr.

„Es leuchtet Misko ein. Und war nicht gerade jetzt die beste Zeit dazu? Die Ernte war vorüber, und die Herbstarbeiten konnte er getrost seinen alten, zuverlässigen Schünemann überlassen. Ihm selber machte das Reisen kein Vergnügen. Nun aber mit Sisi gemeinsam von Land zu Land, von Stadt zu Stadt. All diese Herrlichkeiten ihr zu Füßen legen! Warum hatte er nicht schon früher daran gedacht?“

Am nächsten Morgen war Sisi wieder wohl, nur etwas blaß sah sie noch aus.

„Sisi“, sagte er beim Frühstück zu ihr — „möchtest Du mit mir verreisen?“

„Verreisen? — Wohin?“

„Nach Paris! Nach Italien! An's Meer!“

„Warum?“

„Warum? Wir wollen ein paar Wochen hinaus. Außerdem hat der Arzt es Dir empfohlen. Möchtest Du nicht?“

Keinerlei trohe Ueberraschung zeigte sich auf ihrem Gesicht.

„Wie Du willst“, erwiderte sie.

„Sisi“, erwiderte sie — „und Camilla ist die Schlinge, und nun muß sie zu Hause bleiben, im Bett.“

„Ob die Verheirathet sind?“ fragte Sisi, als sie an ihnen vorbeiging waren. „Es wird wohl ein Pärchen auf der Hochzeitreise sein“, erwiderte er.

„Misko, nun wollen wir einmal denken, daß wir auch auf der Hochzeitreise sind.“

Ein jählicher Ueberrump hatte sie gelockert. Wie dem Bändchen war sie losgerissen. Sie rief sich von ihrem Arm, sprang einem Schmetterling nach und rief Misko zu, er solle sie fangen. Sie stellte ihn mit ihrer lieben Thorheit an, und er that's, aber lachend entglitt sie ihm, bis sie endlich an einem vor springenden Mauerwinkel, von wo aus der Garten sich zum Meer herabsenkte, Halt machen mußte, und er in seine Arme zog.

„Sisi“, sagte er nach einer Weile, „warum kann es so nicht immer sein?“

„Und ihr Gesicht wurde wieder nachdenklich, ja traurig.“

„Ja, warum?“ wiederholte sie vor sich hin.

Am Nachmittag fuhren sie nach dem Rido hinüber.

So vergingen ihnen auch die nächsten Tage. Die Gertreuerungen, die ihnen die stille Stadt bot, waren nur gering, und ganz besonders konnte Sisi nicht begreifen, daß es keine Pferde in der ganzen Stadt gab, die Kroneperle aus der Marktschiffe ausgenommen. Am Tage sahen sie sich das bunte Leben auf der Allobrode und anderen Straßen und Plätzen an, gingen in die volkstümlichen Gasthäuser, fütterten die Tauben, und schließlich stiegen sie immer wieder in eine Gondel; am Abend fanden sie unter der lauten blühenden Menge aus der Piazza und hörten dem Concert der Stadtmusikanten zu oder gingen in das Goldbittertheater. Einem Märchen gleich die Stadt — und einem Märchen gleich das Glück, das über sie beide gekommen war. Und Misko fragte nicht mehr, ob es je wieder enden könnte. Ein einziges Mal nur — es war an einem Sonntag, und sie gingen wieder nach den Gärten hinaus, und in langem Zuge, schwarz gekleidet, einen schwarzen Schleier über das Haar, mit großen, goldenen Öhringen und in Wusch und Gang stolz wie Königinnen, gingen die venezianischen Mädchen, meistens Arbeiterinnen aus den Glasfabriken, neben ihnen her — nur dieses einzige Mal sagte er zu ihr: „Wenn Camilla wieder gesund wird, wird es dann zwischen uns so bleiben wie jetzt?“

„Ja“, erwiderte Sisi.

Frau Camilla hatte ihr Bett gerade mit einem Leinwandkissen verkleidet, dann erlaubte ihr der Arzt die ersten Gehversuche und eines Morgens — von den Alpen her blies ein rauher Nordwind — den ersten kurzen Spaziergang in's Freie, Sisi und Misko mußten ihr jeder einen Arm geben.

„Ich glaube“, sagte Frau Camilla zu Sisi, „ich werde überhaupt nicht mehr allein gehen können. Du wirst mich immer führen müssen.“

Und so schien es anfänglich. In der nächsten Woche konnte sie schon Misko's Arm entbehren, aber nicht den Sisis.

Alles war endlich wieder beim Alten — nur daß Frau Camilla's anfänglich so günstige Reiselust jetzt vollständig dahin war, daß sie sich Ruhe wünschte, und daß, als der erste tolle Tag kam und sich herausstellte, daß es in dem Hotel keinen einzigen vernünftigen Ofen gab, wobei die Fußböden in diesem Hause noch außerdem mit Stein ausgelegt waren, was die Kälte noch empfindlicher machte — daß sie also erklärte, es in Italien nicht mehr auszuhalten zu können. So wurde denn eines Morgens die Abreise angetreten nach Paris.

Fünftes Capitel.

Es war ein Tag im Februar. Paris lag im Schnee. Mühsig riefte Herr Maurillac, Inhaber der Agence des Artistes Maurillac, wie unten an der Hausthür auf einem kleinen Porzellanstisch zu lesen war — das Haus, in dem er wohnte, befand sich auf dem linken Seinerufer in der traumlichen, kleinbürgerlichen Rue Dominique — in seinem Bureau auf dem ersten seiner billigen Cigarette. Herr Maurillac war früher selbst Artist gewesen, aber er hatte nach und nach eingesehen, daß es bequemer war, statt selbst zu arbeiten, von der Arbeit anderer zu leben, Engagements zu vermitteln und die Procente dafür einzuflecken. Allerdings, das Geschäft ging flau, es gab zu viel solche Bureau zu viel frühere Artisten, die ganz ebenso geseht waren, wie Herr Maurillac. Außerdem — in Paris war nicht mehr viel los. Die Konkurrenz von Berlin wurde zu stark. London und Berlin — dort wurden heute die großen Engagements gemacht.

Herr Maurillac verkehrte nur mit Varietés. Da ihm die ganz großen — in Paris die Folies Bergères, in London das Empire, in New York das Metropolitan und in Berlin der Wintergarten — bisher nicht zugänglich geworden waren, begnügte er sich mit kleineren und sogar den allerkleinsten Cabarets, wo die Sängerinnen drei Francs Abendgelder bekamen und kein Entree erhoben wurde; daß das

Für die Küche.

Fische in Weiswein. Der Fisch wird in etwa handgroße Stücke geschnitten, in eine glatte, etwas tiefe Schüssel, die das Baden trägt, gelegt und mit Weiswein begossen, so daß er fast zur Hälfte bedeckt ist. Darauf kommen Butterflöckchen, so dann reichlich geriebener trockener Senfzest. Bei mäßiger Hitze wird das Gericht offen in der Küche (Backofen) eine halbe Stunde geschmort. Man genug Käse dazugegeben, so hat man eine gute Sauce am Fisch; andernfalls gibt man noch etwas geschlagenes Eiweiß oder Semmelbrösel hinzu. Man kann jeden Fisch bereiten.

Kartoffelsuppe mit Braten. Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, geschält, nochmals gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und ganzen Stücken Wurzelwerk, auch Sellerieblättern und etwas Suppen- oder Bratenfett eine Stunde gekocht; das Wasser darf nur zwei fingerhoch darüber stehen. Sind die Kartoffeln gar, so wird das Wurzelwerk herausgenommen und die Kartoffeln mit der Hülfe von drei zerdrückt, durch ein Sieb gerührt und so das dicken Wasser, worin man einen halben Kaffeeleffel Fleischextrakt aufgelöst hat, dazu gegeben. Eine Bratmutter (für 4 Personen ein halbes Pfund) bratet man in Butter schön braun, nimmt sie heraus und schneidet in der röstfälligen Butter 2 Löffel voll Mehl, bis es braun ist; dann läßt man die Schokolade mit der Suppe glatt und feimig kochen. Die Bratmutter wird in fingerstarke Stücke geschnitten und die Suppe darüber angerichtet. Sehr empfehlenswerth sind auch statt der Bratmutter echte Frankfurter-Würstchen. Man spült sie ab, läßt sie einmal aufkochen und 10 Minuten in der heißen Suppe ziehen.

Gedener Blumenkohl. Man läßt 3½ Unzen Butter fliegen, schneidet einen sehr geschäutigen Schüssel voll Mehl eine Zeitlang darin und gießt sodann ein Pint heiße Sahne hinein, doch muß dies tropfenweise geschehen. Den entstehenden Brei schlägt man tüchtig, rührt ihn noch eine Weile, nachdem man ihn noch eine halbe Stunde vor dem Anrichten kommt ein knapper Löffel voll geriebener Parmesan und 6 Eidotter daran, so wie das nötige Salz, zuletzt auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß. In diesen hat man Blumenkohl nicht zu weich gekocht und gießt nun diesen Teig darüber, nachdem man den abgetropften Blumenkohl in einer ausgebutterten Auflaufform eingelegt hat, die auch mit etwas gedener Semmel ausgekleidet ist. Hier backt der Blumenkohl 30 bis 45 Minuten und wird dann mit geräucherter Sahne, rohem Schinken und anderen feinen Beilagen oder auch allein serviert. Das sehr feine Gericht kann auch von geringerer, schon ein wenig grünlich aussehendem Blumenkohl bereitet werden.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Suppenflüssigkeit. Rette. Rette von kaltem Suppenfleisch, gleichviel ob Rindfleisch oder Kalbfleisch, werden von ihren Sehnen befreit und fein gewaschen oder durch die Maschine getrieben. Auf ein Viertel Pfund gewogenes Fleisch kann man einen Schüssel voll Butter rechnen. Diese läßt man auf sehr schwachem Feuer geseigen, gibt 1-3 fingerhohe Zwiebeln, je nachdem diese im Hausbrot beliebt sind, ein halbes Lorbeerblatt, ein wenig englische Gewürze und etwas geschlagenes Eiweiß hinzu und läßt das Fleisch unter öfterem Umrühren darin weich werden. Dann giebt man ein Glas Wein und eine gedachte Cardele hinzu, oder statt des Weines Citronensaft und kochen nach Geschmack, was viel feiner ist, bindet das Gemisch durch einen halben Eßlöffel voll in Wein zerhackten Kartoffelmehl und richtet die Masse in Muscheln oder auf einer flachen, runden Schüssel an. Zu beiden Seiten wird sie mit Parmesan und Butterflöckchen belegt und kurze Zeit in eine heiße Bratpfanne gestellt, um Farbe zu nehmen.

Merkwürdige Zeitbegegnung. Mutter: „Das sag ich Dir schon. Emil, die Freundschaft mit dem Nachbarn — willst du ein Ende haben? Alle halbe Stunde kommt er, bleibt dann immer eine ganze Ewigkeit, und im nächsten Moment ist er schon wieder fort.“

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Suppenflüssigkeit. Rette. Rette von kaltem Suppenfleisch, gleichviel ob Rindfleisch oder Kalbfleisch, werden von ihren Sehnen befreit und fein gewaschen oder durch die Maschine getrieben. Auf ein Viertel Pfund gewogenes Fleisch kann man einen Schüssel voll Butter rechnen. Diese läßt man auf sehr schwachem Feuer geseigen, gibt 1-3 fingerhohe Zwiebeln, je nachdem diese im Hausbrot beliebt sind, ein halbes Lorbeerblatt, ein wenig englische Gewürze und etwas geschlagenes Eiweiß hinzu und läßt das Fleisch unter öfterem Umrühren darin weich werden. Dann giebt man ein Glas Wein und eine gedachte Cardele hinzu, oder statt des Weines Citronensaft und kochen nach Geschmack, was viel feiner ist, bindet das Gemisch durch einen halben Eßlöffel voll in Wein zerhackten Kartoffelmehl und richtet die Masse in Muscheln oder auf einer flachen, runden Schüssel an. Zu beiden Seiten wird sie mit Parmesan und Butterflöckchen belegt und kurze Zeit in eine heiße Bratpfanne gestellt, um Farbe zu nehmen.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.

Reuettten von Rindfleisch. Man schneidet dünne Scheiben von der besten, nicht schneidenden Rindfleisch. Diese Scheiben werden gut gewaschen. Sodann bereitet man eine Sauce aus Rindfleisch, indem man das Fleisch roh kocht oder mehrmals durch die Maschine treibt, mischt sie mit 3 Eiern, feiner Butter, Semmelkrumen und ein wenig Mastfettbutter, macht daraus einen festen Teig und legt davon in die Mitte jeder Rindfleisch-Scheide. Sodann rollt man die Scheiben so auf, daß die Fülle in der Mitte liegt, umwickelt jede Rolle mit Zehn und läßt in einem flachen Tiegel gut fliegen werden. Dann legt man die Rollen nebst 2 Lorbeerblättern hinein, deckt sie zu und läßt sie unter ihrem Umhüllen braun werden. Sodann nimmt man die Reuettten aus ihrer Sauce, schmort diese mit einem Schüssel voll Weizenmehl durch, gießt kochende Brühe, in Ermangelung derselben kochendes Wasser an, salzt die Sauce erst jetzt, nimmt die Rollen von den Reuettten, legt sie mit kochendem Wasser in den Tiegel, läßt sie gut durchfliegen und richtet sie an, wenn sie weich sind. Alle Arten von Kartoffeln, wie auch Macaroni, Reis, Gries und Graupen passen zu diesem Gericht. Obige Sauce gibt eine Suppenflüssigkeit in klarer Bouillon.