

schwärmen sie, keiner durchschaut meine Raffiniertheit, mein falsches Wesen."

"Hella, du bist entsetzlich!"

"Ach, glaube es nur endlich, die Welt will betrogen sein. Gauner haben nur nötig, sich einen klingenden Namen beizulegen, in einem eleganten Auto vorzufahren, und sie erbeuten Tausende. . . . Wollen wir Mädchen unser Glück machen, so müssen wir uns auffallend kleiden und mit erborgtem Glanz umgeben. Schlichte Natürlichkeit hat doch nur in den allerwenigsten Fällen Erfolg."

Gertrud senkte den dunklen Kopf, sie wagte es nicht mehr, zu widersprechen.

Eine Viertelstunde später verabschiedete Hagemann sich unter einem Vorwande von der Hausfrau. —

Am Mittag des nächsten Tages kam Hella mit einem offenen Schreiben zu Gertrud.

"Da lies — Hagemann hat uns belauscht — nun heiratet er dich doch. Du hast ein unverschämtes Glück, Mädel!"

Er schrieb:

"Mein gnädiges Fräulein, es war unvorsichtig von Ihnen, Ihre Meinung über die Männer im allgemeinen und über meine Person im besonderen so laut und unverhohlen zu äußern, wo das Haus Ihres Vaters mit Gästen angefüllt war. Ich freilich habe alle Ursache, Ihnen zu danken. Sie haben mir die Augen geöffnet. Aber der Wahrheit die Ehre: so ganz achtlos, wie Sie glauben, bin ich an Gertruds Vorzügen nicht vorübergegangen, und hätte sie ihre Liebe zu mir nicht mit so vielem Geschick verdeckt, so wäre ich erst gar nicht in die Gefahr gekommen, mit meinem Lebensglück elend Schiffbruch zu erleiden. Auf zwei Monate gehe ich fort, und wenn ich wiedertomme, wird Verlobung gefeiert. Doch schon jetzt betrachte ich Gertrud als meine herzlichste Braut."

So kam es, daß Hagemann nun doch das Aschenputtel nahm.

Er hat es nie bereut.



Von Laura Vincent.

Allerlei Suppen.

Fleischsuppe. Man macht einen Nudelsteig, rostet ihn aus und schneidet ihn in kleine, längliche, verschobene Bierede, die man fünf Minuten in guter Fleischbrühe kocht.

Eiergrauensuppe. Auch hierzu bereitet man einen Nudelsteig, den man zu einem festen Ballen formt und auf einem Reibeisen reibt. Das Geriebene läßt man eine Zeitlang abtrocknen und kocht es dann fünf Minuten lang in der Fleischbrühe.

Windsorsuppe. 30 Gramm roher Schinken ohne Fett und ein Pfund rohes Kalbfleisch werden in kleine Stücke geschnitten, dazu gibt man Bratenknochen oder Abfälle von Geflügel, einen Kopf Sellerie, eine Zwiebel mit einer Nelke bestreut, eine Mohrrübe, einige ganze, weiße Pfefferkörner, eine Handvoll Steinpilze und 1/2 Pfund Butter. Dies alles kommt in einen Topf und wird bei mäßigem Feuer etwa 1/4 Stunde lang gedünstet. Dann fügt man vier Eßlöffel Mehl hinzu und läßt es unter Rühren mit dem übrigen verkochen, worauf man mit etwa drei Liter Wasser auffüllt. Die Suppe wird gut geschäumt und nach 1 1/2 bis 2 Stunden, nachdem man sie abgefettet hat, durch ein

Haarsieb gegossen. 90 Gramm Fadennudeln hat man vorher in Wasser oder leichter Fleischbrühe gargelocht und gibt sie in die Suppe, auf die man beim Anrichten etwas feingewiegten Kerbel streut.

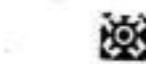
Suppe mit Kartoffelkloßchen. 1/4 Pfund feingewiegtes Ochsenmark, 1/2 Pfund geriebene Weißbrot und drei Eier werden gut durcheinandergearbeitet, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gewiegter Zwiebel gewürzt und dann eine Zeitlang an einen kühlen Ort gestellt. Nach etwa 1/2 Stunde formt man kleine Kloßchen aus der Masse und kocht sie 1/4 Stunde lang in klarer Fleischbrühe. Zu der Suppe reicht man geröstete Weißbrotschnitten.

Suppe mit Butterkloßchen. 1/4 Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und nach und nach mit drei Eiern vermischt, dann rührt man langsam 1/4 Pfund feines Mehl darunter, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und stellt auch diese Masse etwa 1/4 Stunde an einen kühlen Ort. Dann sticht man mit einem Teelöffel Kloßchen ab, die man in die kochende Fleischbrühe legt und 1/4 Stunde kochen läßt. Auch zu dieser Suppe reicht man geröstete Semmelschnitten.

Suppe mit Leberkloßchen. 180 Gramm Kalbsleber werden recht feingewiegt, 60 Gramm Butter werden mit drei Eiern zu Sahne gerührt und dann mit der Leber und 60 Gramm geriebener Semmel vermischt. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingewiegter Petersilie gewürzt, und nachdem sie 1/2 Stunde an einem kühlen Ort gestanden, nimmt man mit einem Teelöffel kleine Klöße davon, die man in die siedende Fleischbrühe gibt und 1/4 Stunde kochen läßt.

Ochsenschwanzsuppe. Ein schöner Ochsenschwanz wird an den Gelenken durchgeschnitten, fünf Minuten in siedendem Wasser gekocht und dann in kaltes Wasser gelegt. Aus diesem nimmt man die Stücke wieder heraus und gibt sie in frisches Wasser, dem man eine gute Portion Sappengrün zugefügt hat. Nun werden die Ochsenfleischstücke etwa vier Stunden lang ganz langsam an der Seite des Herdes gedünstet, mit Salz und ziemlich stark mit Pfeffer gewürzt. Wenn sie ganz weich sind, so daß man sie leicht von den Knochen ablösen konnte, hebe man sie vorsichtig heraus, lege sie in eine Schüssel (mit den Knochen) und gieße die abgefettete Brühe durch ein Haarsieb darüber.

Selleriesuppe. Vier schöne Sellerieköpfe, nicht zu groß, werden rein geschält und gut abgewaschen, dann werden sie in stark messerrückendide, verschobene Bierede geschnitten. Der Abfall wird mit einer in Scheiben geschnittenen Mohrrübe und zwei Zwiebeln in 90 Gramm Butter ganz weichgedünstet, dann kommen zwei Eßlöffel Mehl dazu, und nun wird mit so viel Fleischbrühe oder Wasser, als man Suppe haben will, langsam unter beständigem Rühren aufgefüllt. Dann läßt man die Suppe etwa zwei Stunden langsam kochen, nimmt das Fett ab, gibt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt sie mit Salz und Pfeffer und richtet sie über den besonders weichgekochten Biereden an. Noch besser wird die Suppe, wenn man sie vor dem Anrichten mit einigen Eigelb legiert.



Humor.

Der großmütige Sieger. Lehrer (streng): „Hänschen, was hast du denn am Auge? Wenn du dich wieder mit Karlchen Weiß geschlagen hast, dann werde ich euch beide ordentlich durchwischen.“

Hänschen: „Ja, Herr Lehrer, aber Karlchen brauchen Sie nicht mehr zu verhauen, der hat seine Wiche schon weg!“