

# Neuer Gartenlaube



Beilage zum „Danziger Courier“.

## Baroneß Goldhaar.

Skizze von Helene v. Ziegler.

[12]

(Vorjüngg.)

„Noch eins,“ sagte der Arzt, „ist das nicht im Krankenzimmer die kleine Baroneß Western?“

„Ja,“ antwortete Artur kurz.

„Hm, ich sehe sie zum erstenmal als Diakonissin; bis jetzt bin ich ihr nur begegnet, wenn sie ihren Korbwagen selbst lenkte, trotzdem sie noch ein Kind ist.“

„Und nun werde ich heimgehen, Herr Professor,“ bat Ruts Stimmchen, so weich und innig, wie man es noch nie an ihr gehört. Zugleich versuchte sie ihre Hand aus der des Sterbenden zu lösen, doch dieser hielt die mageren Fingern nur noch fester.

„Nicht — fortgehen — Kind — es ist — bald — zu Ende.“

Spät am Abend entschlummerte der wunderliche alte Mann für immer, ein mildes Lächeln auf den gefurchten Zügen; sein brechender Blick ruhte auf Rut, sein letztes Wort galt ihr: „Auf Wiedersehen!“

Und das hochmütige Kind kniete schluchzend und am ganzen Körper bebend an dem Totenbett und küßte wieder und wieder die kalte Hand ihres alten Freundes.

„Kommen Sie, Baroneß, ich werde Sie nach Hause bringen,“ klang eine bewegte Stimme an ihr Ohr, „mein armer Vater hat ausgelitten; wohl ihm, er ist nun glücklich.“

Und mit sanfter Bestimmtheit führte Artur das Kind hinaus in die sternenhelle Sommernacht, indes Mutter Euse dem Toten die Augen zubrückte.

„Ja, ja, ich muß nun doch heimgehen,“ seufzte Rut schmerzlich; „der gute, alte Mann ist tot und ich bin so einsam wie früher. Seit

ich ihn kannte, wußte ich, daß ich jemand hatte, der mich nicht für ein unartiges Kind hielt. Er las mir sein Werk vor und ich fragte, wenn ich etwas nicht wußte. Zu Hause, im Schloß, fragt niemand nach mir, denn Papa ist krank und Mama will sich immer vergnügen.“

„Nicht wahr, Baroneß, Sie werden sein Grab pflegen,“ bat Artur herzlich, und hielt ihr die Hand hin, in die sie auch sofort einschlug.

ihm auch nicht entzog; „ich fühle es bestimmt, daß wir noch einmal im Leben zusammen kommen und hoffe, Sie alsdann mir freundlicher gesinnt zu finden als heute. Leben Sie wohl und nehmen Sie noch tausend Dank für das, was Sie meinem Vater in seiner Todesstunde an Liebe erwiesen.“

Und ehe Rut es hindern konnte, hatte er ihre Hand ergriffen und ehrerbietig geküßt.

Sie flog wie ein scheues Reh in den dunklen Laubgang, dann als sie weit, weit fort von ihm war, blieb sie stehen und begann bitterlich zu schluchzen, ohne recht zu wissen, weshalb. War's über die erste ritterliche Huldigung, die ihr, dem Kinde, erwiesen worden?



Das Kabinettschhaus in Potsdam.

„Wollen Sie mir wohl auch hier und da schreiben?“ fragte er zögernd weiter, doch da richtete sie sich schroff in die Höhe und sagte, genau so eiskalt wie immer: „Lassen wir das, Herr Goldmann, wir passen ja doch gar nicht zu einander und wollen lieber scheiden. Leben Sie also wohl.“

„Baroneß Goldhaar“ rief feierlich der junge Mann und ergriff ihre Hand, die sie

Er mochte ein angehender Fünfziger sein, und die Residenz wußte ganz gut, daß er seine Base, die verwitwete Baronin von Western, verehrte, ohne indes mit seinen Absichten hervorzutreten, denn die Dame besaß keinen roten Heller und nur ihre Stieftochter Rut war Erbin des großen Reichthums der Familie. Das Verhältnis der beiden Damen zu einander war ein recht kühles; sie lebten nebeneinander, ohne sich eine um die andre zu kümmern.

„Wir werden heute Abend mal eine neue



gelassen hatte, liebenswürdig, „so hoffe ich sie recht oft zum Thee bei uns zu sehen. Mein Vetter, Herr von Reutern, kommt wöchentlich zweimal zu uns und wird er Ihnen gewiß auch gefallen.“

„Herr von Reutern lebt immer hier?“

„Meist auf seinen Gütern in Ungarn;

Die Baronin vermochte nicht zu antworten, denn soeben trat Reutern heran, sie zu begrüßen, und da auch der Prinz mit Rut zurückkehrte, so wurde die Unterhaltung eine allgemeine.

„Vetter, Solmann, was ich eben erzähle,“ stöhnte der Prinz in komischer Ver-



## Für Küche und Haus.



**Bratwurst.** Zeit der Bereitung 20 Minuten. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilogramm frische Bratwurst, legt sie 5 Minuten in kochend heißes Wasser, gießt dann in steigende Butter, brät sie darin unter nachgießen von ein bis zwei Tassen guter Bouillon 15 Minuten.



Photographie und Zeichnung von Georg Konstantin in München.

## Im Viehstall.

Adolf Eberle, der unermüdliche Schilderer des Lebens und Treibens in oberbayerischen Bauern und Försterbäusern, führt uns diesmal in den Viehstall eines reichen bayerischen Anwesens im Gebirge. Belebt wird die Scene durch die Thiere der frischen Magd, deren Aufmerksamkeit zwischen den Kühen und den — trefflich gezeichneten — Hunden geteilt ist.

zur Zeit verfolgt er wohl noch andre Pläne.“

„Ah, er geht auf Freiens Füß:n.“

„Sie haben richtig geraten, Herr Hauptmann, und meine Tochter würde sehr glücklich sein mit ihm.“

„Ah, die Baroneß — für sie ist Herr von Reutern aber doch wohl zu alt.“

zweifelung, „in einigen Tagen ist Hofball und — ich kann gar nicht mehr Walzer tanzen. Den müssen wir noch einüben, alter Freund.“

„Aber, Hoheit, sind so berühmt als Tänzer, daß dies gar nicht nötig sein wird,“ meinte die Baronin süßlich.

(Schluß folgt.)

**Bohnen-Püree mit Apfelsauce,** einfach, 6 Personen 2 Stunden. 1 Kilogramm gute weiße Bohnen, die über Nacht in Wasser eingeweicht waren, werden in einem hohen Topf in genügendem Wasser langsam weich gekocht, abgeseiht und durch ein Sieb gerührt. An die durchgerührte Masse giebt man ein gutes Stück frische Butter, Salz nach Geschmack, läßt es damit a. stocken, rührt 2 Theelöffel Maggi gut darunter und rührt das Püree an, indem man abwechselnd eine Schicht Bohnenmasse und eine Schicht Apfelsauce aufhäuft. Wer dies nicht liebt, kann auch Bohnen und Apfelsauce jedes für sich auf einer Schüssel anrichten. Dazu Ganje-Pötsfleisch.

