

Fischers zu besänftigen, der über die Einräucherung der sauberen Kajüte sehr ungehalten war. Allein die Freundinnen verstanden es so gut, ihm zu schmeicheln, daß er seinen Unmut darüber vergaß, alles wieder in Ordnung brachte und auch das Feuer in lustigen Brand versetzte.

„Oh, nun ist alles gut,“ sagte Anna vergnügt, „ich mahle den Kaffee, du paßt auf, wenn das Wasser kocht und stellst Kaffeekanne und Trichter bereit.“

Paula war einverstanden und rief Friedrich zu, den Tisch zu rüsten, damit das ersehnte Getränk recht heiß genossen werden könne.

„Wird alles auss beste besorgt werden,“ riefen die jungen Herren zurück, „wir freuen uns schon auf den Göttertrank, der gewiß alles bisher Gebräute übertreffen wird.“

Das Wasser begann zu zischen und zu sprudeln.

„Jetzt kocht's,“ sagte Paula, „nun die Milch ans Feuer, denn wenn die nicht heiß ist, schmeckt der beste Kaffee nicht. Aber dabei gilt's aufpassen. Milch kocht fürchterlich leicht über,“ legte sie sachverständig hinzu. „Du hast doch genug Bohnen genommen?“

„Die halbe Büchse voll,“ erwiderte Anna zufrieden und stellte die Kaffeemühle hin; Friedrich hatte gemahlenen Kaffee bei sich, war aber auch damit abgewiesen worden, denn bei solchem sei das beste Aroma verslossen.

„Paß nur auf die Milch auf,“ rief Paula und nahm den Kessel aus dem Haken, an dem er über dem Feuer hing, um auf das Sieb des Trichters das Wasser zu gießen.“

„Hübsch langsam, damit die Kraft recht ausgenutzt wird,“ mahnte Anna.

„Es fließt sehr schnell ab, das läßt sich aber nicht ändern,“ erklärte Paula.

Anna sah etwas mißtrauisch zu ihr hinüber; aber in demselben Augenblick regte sich die Milch wie ein vulkanischer Sprudel und ergoß sich zischend in das Feuer. Anna zog mit großer