

Lokalberichte aus Washington.

Die Zahl der Ehelustigen wächst.

Alle früheren Rekorde, was die Zahl von Trauungen im Monat Juni betrifft, sind im Distrikt dieses Jahr gebrochen worden. Ungefähr hundert mehr Trauungen sind von Oberst William Kroll während des Monats erzielt worden, im Vergleich zu irgend einer ähnlichen Periode in der Geschichte des Distrikts. Die Zahl der Hochzeiten belief sich im Monat Juni auf 639. Die größte Zahl von Trauungen in einem einzelnen Monat im Distrikt war 542 und zwar im Monat April dieses Jahres.

Zugendliche Ausreißer.

Sechs Knaben rissen aus der National-Ausbildungsschule für Knaben aus, indem sie sich von einem Fenster im zweiten Stockwerk herunterließen. Ihre Flucht wurde von einem Wächter entdeckt, der die Polizei des 9. Bezirks benachrichtigte. Ein paar Stunden später wurde einer der Knaben, der 19 Jahre alte Clarence Cooper auf der Wladenburg Road eingekerkert. Der 20 Jahre alte George, der 17 Jahre alte Frank Gregory, der 22 Jahre alte Roy C. Johnson, der 18 Jahre alte Ferdinand Stesfen und der 16 Jahre alte James Newellen werden noch vermisst.

Billigeres Brod in Aussicht.

Der Preis von Brod mag auf 5 Cents der Loib zurückgehen, wenn das Mehl wieder \$7.50 pro Tash für den Käufer kosten wird. Gegenwärtig zahlt er ungefähr \$12.50. Charles A. Brand, der Markt-Experte für die Regierung, erklärte, daß die Väder in Europa ein Pfund Brod aus einem Pfund Weizen machen mit 25 Prozent von Substituten, wie Gersten und Kartoffelmehl. Die Erlaubnis, billigere Substitute in diesem Lande zu gebrauchen, würde den Preis des Brodlaibes bald auf 5 Cents bringen. Es wird erwartet, daß diese Erlaubnis den Wädern gegeben wird.

Rabbiner-Prage im Gericht.

Differenzen zwischen den Beamten und Mitgliedern der Hofsohlem Hebräer-Gemeinde, deren Synagoge an der Ede der 5. und S. Str., N. W. liegt, kamen im Oberdistriktsgericht an die Öffentlichkeit, als Gemeindeglieder eine Klage gegen die gegenwärtigen Beamten einreichten und verlangten, daß Joseph Gushaf, der von den Beamten erwählte Rabbiner, sein Amt niederlegen solle. Sie behaupteten, daß die Majorität nicht für Gushaf gestimmt hätte, sondern Herrn Abraham beibehalten wollte.

Kinder Schreien NACH FLETCHER'S CASTORIA

Aus dem Inneren Maryland's und den angrenzenden Staaten.

Diebe entkommen.

Zwei Mitglieder einer Diebesbande, der Schroden der Farmer in der Nähe von Federalsburg, die in einem nahegelegenen Sumf gesteckt worden waren, sind bei heftigen Sturm entkommen. Die Diebe heißen: Fisher Meffill und Fred Arny. Man glaubt, daß sie sich jetzt im Staate Delaware über der Grenze versteckt halten. Ein dritter Mann, Namens Fred Nejer, wurde von vier Kösten gefangen, die seine Wohnung bewachten. Er wurde nach Denton in's Gefängnis geschickt.

Aus dem Asyl entlassen.

Marion S. Merroman, ein Contractor von Towson, der wegen Mißachtung des Gerichts vor einigen Monaten vom Richter Harlan zu einer Gefängnisstrafe verurteilt wurde, später aber im Sheppard und Enoch Pratt Hospital auf richterlichen Befehl hin unterkunft fand, wurde gestern auf Anweisung von Richter Duncan freigelassen, aber in Obhut seines Bruders, E. Clinton Merroman gegeben, unter der Bedingung, daß er sich alle 60 Tage zur Beobachtung zu Dr. George S. Sargent begeben.

Scheidung bewilligt.

Richter Duncan gewährte imstreitigsten Gericht zu Towson Frau Carrie M. Berry eine vollständige Ehescheidung von ihrem Manne Richard S. Berry wegen böswilligen Verlassens. Herr Berry wohnte seit der Trennung in New York.

Bier Jahre Zuchthaus.

Der Regier Comas Payne, der am Donnerstag im Kreisgericht zu Towson des Todschlags schuldig befunden wurde, wurde vom Richter Duncan zu 4 Jahren Zuchthaus verurteilt. Payne wurde schuldig befunden, die Regierin Mary Brown am 15. Mai in Texas, Baltimore-County, getödtet zu haben. Lawrence Seite, der vor einiger Zeit des Todschlags, begangen an Florence Miller am 22. März, schuldig befunden wurde, wurde von Richter Duncan zu einem Jahr Arbeitshaus verurteilt.

Ihren Brandwunden erlegen.

Am Union-Hospital in Elton starben gestern Frau Rachel Wiles und ihre 2 Jahre alte Tochter Berna an den Brandwunden, die sie sich zugezogen als die Frau Petroleum auf's Feuer im Ofen goß, wobei die Petroleumlampe explodierte. Das brennende Öl setzte ihre Kleider und die ihres Kindes in Brand. Eine Hülfe herbeikommen konnte, waren Mutter und Kind fürchterlich verbrannt. Ihr 6-jähriges Kind, das in der Stube schlief, wurde nur leicht verletzt. Frau Wiles war 27 Jahre alt, Mutter von fünf Kindern und die Gattin von John Wills.

Für die Küche.

Das Einfochen von Obst und Gemüse.

Grüne Bohnen. — Die selben einzumachen ist besonders heuer sehr ratsam. Bekannt ist das Einlegen der sogenannten Salzbohnen, wonach die entkürzten und geschneitten Bohnen schichtweise mit Salz roh in Steinbüchse gelegt und gut zugedeckt werden. Schmalharter jedoch bleiben die Bohnen auf folgende Art: Man bringe die geschneitten Bohnen (möglichst fadenlose, fleischige) in leichtem Salzwasser zu Sieden und läßt sie circa 5 Minuten verfließen, bis sie biogiam werden. Dann giebt man sie auf ein Sieb und läßt sie in kaltem Wasser abfließen. Zu dies gezeihen. Bringt man die Bohnen fest eingeküdtet in die Behälter (Wädchen oder Gläser), füllt diese mit dem leicht gelatzenen Bohnenwasser nach und läßt sie, die Behälter in heißes Wasser gestellt, eine Stunde fochen (sterilisieren).

Zobannisbeeren. — Diele lassen sich auf einfache Art wie folgt sehr gut einzumachen. Man giebt die von den Stielen befreiten Beeren lagenweise mit gelatzenen Zucker (auf 5 Tassen Beeren 4 Tassen Zucker) in den Kochtopf und läßt sie so bis zum nächsten Tag stehen. Alsdann läßt man sie auf gelindem Feuer unter sanftem Schütteln, so daß sie rund und voll bleiben, etwa 3 Minuten fochen, dann wieder gut zugedeckt 1 Tag stehen lassen, dieses Verfahren nochmal wiederholt, dann abgelüßt in die vorbereiteten Gläser gefüllt und gut verschlossen.

Auf gleiche Weise bereitet man auch die Conserven von Himbeeren und Erdbeeren. Ist der Saft zu dünn, läßt man ihn nach dem Herausnehmen der Früchte etwas einfochen. Auch einseitige Kürbisse lassen sich auf diese Weise sehr gut und haltbar einzumachen.

Simberjaft. — Die Beeren werden verlesen, gewaschen, abgetropft, dann auf gelindem Feuer recht heiß gemacht, wo bei man die Beeren zerdrückt. Dann giebt man den gewonnenen Saft auf einem Sieb ab, löst ihn mit gutem Zucker (reichlich 1/2 Tasse Zucker auf eine Tasse Saft) bis zum Spinnen ein, giebt den etwa aus den Nüßkernen noch gewonnenen Saft dazu, läßt alles nochmals 5 Minuten fochfuchen und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen. Gut verflößen.

Getrocknete Bohnen.

Von jungen, grünen Bohnen werden die Nüßkernen entfernt. Auf fünf Tassen Seidelbeeren rechnet man fünf Tassen Zucker. Die Beeren werden sauber verlesen, gewaschen, abgetropft und mit dem Zucker in eigenen Saft ca. 8 bis 10 Minuten (je nach Menge) still gelocht, wobei man die Beeren behutend umrührt. Dann giebt man sie in den vorbereiteten Steintopf und läßt sie darin bis zum anderen

den sorgfältig abgezogen, die Bohnen wie üblich geschneittet oder in Stücke gebrochen; dann kocht man sie in leichtem Salzwasser ein paar Mal auf, nimmt sie mit dem Schammüßel heraus und trocknet sie im Ofen oder an der Luft. In einem Beutel werden sie an einem luftigen Ort aufbewahrt.

Junge Erbsen (Säbotten). — Diese werden ausgekühlt und im übrigen genau wie die Bohnen behandelt. Vor dem Gebrauch werden sie dann in kochendem oder lauwarmem Wasser eingeweicht, das Wasser abgeseigt und dann wie frische zubereitet, am besten mit etwas frischer Butter, Petersilie und wenig Bohnenkraut.

Sauer Kürbisse. — Eine sehr einfache Art, junge Kürbisse einzumachen, ist folgende: Man entfernt die Stiele, wäscht jede Kürbis mit einem reinen Tuch ab, füllt sie dicht in Gläser oder Flaschen, gibt auf ein Pfund Kürbisse 1/2 Pfund guten Staubzucker darüber, verbindet die Gläser mit Pfaste oder Pergamentpapier und schneitt sie so während der nächsten 5-6 Wochen täglich einmal gut durch. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie an einem luftigen Ort aufbewahrt und halten sich auf diese Weise sehr gut. Natürlich kann man die Kürbisse auch vor dem Einmachen entkernen. Die Kerne werden dann mit Wasser abgeseigt. Der daraus gewonnene Saft wird mit Zucker ausgekühlt und bildet eine vorzügliche Tunke zu Biddings, Flammeis oder auch ein angenehmes Erfrischungsgetränk. Vor der Verwendung der Kürbisse werden diese mit Zucker wie frische Kürbisse gedüdtet und schmecken auch ebenso wie frische.

Auf andere Art kann man die Kürbisse wie folgt einzumachen: Die Kürbisse reinigen und entkernen. Auf 1 Pfund Kürbisse 1/2 Pfund Zucker nehmen. Den Zucker auf früher angegebene Art kochen, den Saft entkernen, die Kürbisse hineingeben und sie 15 Minuten unter gelindem Schütteln fochen lassen. Es vereinert den Geschmack, wenn man einige aufgeschlagene Kürbiskerne mitfuchen läßt. Dann die Kürbisse mit dem Schammüßel herausnehmen, in Gläser füllen, und den Saft dickflüssig (siehe Vorbemerkung) einfuchen lassen. Alsdann den Saft über die Kürbisse in die Gläser füllen, die Masse erkalten lassen, ein in Gummi getauchtes Wädchen Papier darüber legen und gut verschließen.

Seidelbeeren. Auf fünf Tassen Seidelbeeren rechnet man fünf Tassen Zucker. Die Beeren werden sauber verlesen, gewaschen, abgetropft und mit dem Zucker in eigenen Saft ca. 8 bis 10 Minuten (je nach Menge) still gelocht, wobei man die Beeren behutend umrührt. Dann giebt man sie in den vorbereiteten Steintopf und läßt sie darin bis zum anderen

Krankenwärterin bei schlechter Gesundheit.

Ein große Schmerzen, mußte trotzdem arbeiten. Schließlich von Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound geheilt.

Toledo, Ohio. — Ich bin Witwe und Krankenwärterin und litt an Frauenkrankheit, die mir viel Pein am Rücken und im Unterleib verursachte. Mammalar war es nach einem Tage harter Arbeit schwerer zu ertragen. Ich las von Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound, versuchte es, und es hat mir wunderbar geholfen, so daß die Schmerzen jetzt vollständig verschwunden sind. Ich glaube, daß Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound die richtige Medizin bei Frauenleiden ist. Frau Elizabeth John, N. E. Str. 1, Toledo, Ohio.



Lydia E. Pinkham's Vegetable Compound, aus heimischen Wurzeln und Kräutern gemacht, enthält keine merkwürdigen oder schädlichen Drogen und wird heute als die erfolgreichste Medizin bei Frauenleiden angesehen. Ich habe Freunde freigelegt Zeugnisse in den Händen des Pinkham Laboratoriums, um diese Thatsache zu beweisen. (Ang.)

Tag stehen. Alsdann giebt man den Saft ab und läßt diesen nochmals einige Minuten flott offen einfuchen und gießt ihn heiß über die Beeren. Gut verschließen. Der etwa erübrigte Saft wird wie Feuchtsaft verpackt und läßt sich für den häuslichen mannigfach und ausgiebig verwenden.

Billige Marmelade. — Alle Beeren und auch Steinobstsorten lassen sich mit Mohrrüben (gelbe Rüben) zusammen zu sehr guten und ergebligen Marmeladen verarbeiten. Früchten, die wenig Säure enthalten, fucht man etwas Citronensaft zu, was sich überhaupt für alle Conserben sehr empfiehlt und die Haltbarkeit erhöht. Gewöhnlich nimmt man Obst und Mohrrüben zu gleichen Theilen und rechnet auf 1 Pfund Obstmenge circa 1/2 Pfund Zucker. Je mehr Mohrrüben verwendet werden, desto weniger Zucker braucht man und umgekehrt. Die Kochvorschrift ist im übrigen genau dieselbe wie bei obiger Marmelade.

Schmerzliche Erinnerung. — Herr: „Gloria helfen Sie? O, der Name ist eine schmerzliche Erinnerung für mich.“ Fräulein: „Sieh vielleicht eine untreue Geliebte?“ Herr: „Nein, aber die erste Zigarre, die ich geraucht habe.“

Kinder Schreien NACH FLETCHER'S CASTORIA



Der Sommer ist da... Geht in die freie Natur.

Nichts Besseres giebt es, diesem Trieb Genüge zu thun, das Land und seine Schönheit zu bewundern, als ein so gutes Motorrad wie das

Harley-Davidson Motor Cycle.

Die 1917 Maschinen sind Meisterwerke der Mechanik und des guten Geschmacks. Besaunte Maschinen von \$25 bis \$150. Tadellose Zweiräder in allen Preislagen.

HEINZ MOTOR COMPANY

611 West-North-Avenue. Das größte exklusive Motor-Geschäft östlich von Chicago.

Radikalheilung der Nervenschwäche.

Schwache, nervöse Personen, geplagt von Hoffnungslosigkeit und schlechten Träumen, erschöpfenden Ausflüssen, Brust-, Rücken- und Kopfschmerzen, Haarsausfall, Abnahme des Gehörs und der Sehkraft, Katarrh, Magenbrühen, Stuhloberstopfung, Müdigkeit, Eröbhen, Bitterkeit, Herzklappen, Brustbeklemmung, Aengstlichkeit und Trübhorn erfahren aus dem „Jugendfreund“, wie alle Folgen jugendlicher Verzerrungen gründlich in kürzester Zeit und Strikturen, Samenfluß, Rhinorrhoe, Krampfadern und Wasserbruch nach einer völlig neuen Methode auf einen Schlag geheilt werden.

Dieses interessante und lehrreiche Buch (neueste Auflage), welches von Jung und Alt, Mann und Frau gelesen werden sollte, wird gegen Einzahlung von 25 Cents in Reichmarken verschickt. Vom 2. bis 12. 1917.



R. D. Ede Baltimore- und Calvert-Str., 2. Fluß-Penna. Bahn-Gebäude, St. Paul 4886.

Seine Kreolin. Kriminal-Roman von Burton E. Stevenson.

(12. Fortsetzung.)

Sein Erstankom erreichte den Höhepunkt, als ich ihm behaglich meine Unterredung mit dem Offizier des „Parma“ erzählte. Gut, bemerkte Godfrey, als ich geendet hatte, das war eine famose Idee von Ihnen — das stellt die Verbindung zwischen den beiden her. Unser Korrespondent in St. Pierre drahtet uns, daß Tremaine vor drei Jahren dort ankam, jedenfalls als Südamerikaner kommend. Er kaufte ein kleines Gut außerhalb der Stadt und ließ sich dort nieder. Als er ankam, hatte er offenbar Geld in Sülle und Fülle, aber wahrscheinlich hat er seither alles ausgegeben; bevor er nämlich abfuhr, sorgte er dreitausendfünfhundert Frank auf sein Gut.

Das macht siebenhundert Dollars, damit konnte er nicht weit gehen, bemerkte ich.

Nein, wir wollen gerade sehen, wie weit erwiderte Godfrey, greif nach dem Menü und schrieb auf die Tafel: die folgende Zusammenstellung:

Ueberfahrt \$130
Entlastige Kosten während der Reise 20
Kleider für ihn 200
Kleider für Cecilie 200
Wohnung für einen Monat 45
Unterhalt für einen Monat 120
Entlastige Ausgaben für einen Monat 150
Im ganzen \$865

konnte. Ich möchte behaupten, daß fünfzehnhundert Dollars für die zwei Monate eher zu niedrig als zu hoch gegriffen sind. Natürlich mußte er sich ganz neue Kleider anschaffen — Kleider für Martiniere passen nicht für den Monat März in New York.

Alles dies deutet darauf hin, bemerkte ich, daß er entweder noch sonstige Einkünfte besaß, oder daß er eine gewisse Summe — wenigstens tausend Dollars — erhielt, seit er hier ist.

Das stimmt, und ich bin geneigt, das letztere für richtig zu halten. Er ist mit irgend einer großen Spitzbüberei beschäftigt. Er spielt um hohe Einsätze. Tremaine ist nicht der Mann, der um ein Butterbrot spielt. Nein, gab ich zu, das ist er nicht.

Während der Stellner abdünnte, schloßen wir. Wir stecken uns unsere Zigaretten an und dachten darüber nach, wie wir den Faden in der Finsternis finden könnten. Schließlich sah Godfrey auf seine Uhr.

Ich muß weg, sagte er und zerriß das Menü, auf dem er seine Berechnung angestellt hatte, in kleine Stücke. Mein Zug fährt um neun Uhr.

Wir jagen unsere Mäntel an und gingen hinunter; auf der Treppe bemerkte er noch:

aufkommen. In vier Wochen kommen sie zurück.

Gut, bemerkte er, es freut mich, daß Sie den Ring haben; Sie werden ihn nächste Woche nötig haben. Ich wünsche, ich wäre an Ihrer Stelle; Cecilie weiß sicher eine Reihe interessanter Dinge über Tremaine zu erzählen. Außerdem habe ich keine so unvorsichtigen Strudel wie Sie — Feuer bekämpfe ich wieder mit Feuer! Zuerst: tun Sie, was Sie können! Sobald ich zurückfahre, suche ich Sie auf. Adieu!

Er verschwand in der Menge, und ich lehrte, etwas verzagt, in meine Wohnung zurück. Sobald ich nicht mehr den Rückhalt an Godfrey hatte, fühlte ich mich eigentümlich ratlos und unsicher. Wenn Tremaine wirklich der vollendete Schurke war, den wir in ihm vermuteten, was könnte ich gegen ihn machen? Aber vielleicht hatten wir gar nicht recht; vielleicht waren wir auf ganz falschem Wege...

Der folgende Tag war ein Samstag. Tremaine wollte am Nachmittag abfahren und kam noch frühmorgens, um sich von mir zu verabschieden. Er war offenbar in bester Stimmung; seine Augen glänzten noch fröhlicher als gewöhnlich, seine Wangen waren geröthet, kurz, seine ganze Erscheinung war heiterer als je. Er blieb mir einen Augenblick, um mir nochmals zu danken und die Hand zu schütteln.

Cecilie ist auf meine letzten Augenblicke hier eiferfüchtig, sagte er lachend. Sie ist ein vernünftiges Kind — und, wie ein Kind hat sie mir Augenblicksstimnungen — morgen ist sie wieder heiter wie eine Lerche. Nun, auf Wiedersehen, mein Freund. Er winkte mit der Hand und schloß die Thür hinter sich.

Als ich ihn so zum letzten Male sah, wurde mir klar, wie ich schwach unsere ganze Beweiskette gegen ihn war. Ich

selbst war durch Godfreys Vorurteile geblendet worden; sein unbefangener Beobachter würde je Tremaine für schuldig halten. Dann aber erinnerte ich mich wieder an das: gemeine Vagabunden und bösen Mörder, den er mir zwei Nächte zuvor zugeworfen hatte, und wieder zog eine Welle über sein Bild.

Auf dem Bureau fand ich ein Billett von Godfrey, das er hastig auf dem Bahnhof der Pennsylvania-Linie an mich geschrieben hatte.

Es lautete: Lieber Lester! Durch einen glücklichen Zufall traf ich Jack Drysdale gerade, als ich Sie verlassen hatte. Er ist mit Fräulein Croydon verlobt und mit einigen anderen Gästen und Frau Delroy auf ihr Landgut nahe bei Babylon, Long Island, eingeladen. Unter ihnen befindet sich auch Tremaine! Dort will er also die nächste Woche zubringen und sicherlich nicht ohne eine gute Bekanntschaft! Ich wäre zu gern auch dabei gewesen; Drysdale hat mir wenigstens versprochen, über alle Vorkommnisse nach zu führen — der gute Junge tut mir alles zuleb — und mir zu telegraphieren, sobald sich etwas Ungewöhnliches ereignen sollte. Daher mache ich mir die besten Hoffnungen. Salten Sie die Augen offen. Ihr Godfrey.

Kauptächlich nach Drysdales Tagebuch habe ich den Verdict der folgenden ereignisvollen Tage zusammengefaßt.

Dritter Teil. 1. Kapitel.

Trotzdem Richard Delroy bei seinen nächsten Bekannten den Namen Dickie führte, war er doch nicht, wie man aus dieser Benennung folgern könnte, nur ein guter Kerl. Allerdings war er sehr begütert und hatte sich niemals in jenen ewigen Kampf ums Geld eingelassen, den sein Vater seitlichen geführt hatte, und der vielen Men-

den die einzige passende Beschäftigung für Leute in solcher Stellung zu sein scheint. Er war zu dem vielleicht vernünftigen Schluß gelangt, daß er genügend Geld besaß, und richtete sein Hauptaugenmerk darauf, es auf vernünftige Weise auszugeben.

Er besaß ein Bureau in der Wall Street-Gegeud, wo er täglich einige Stunden verbrachte, um den Geldmarkt ein wenig zu studieren und mit Geldleuten, Unternehmern und Projektoren verschiedener gemeinnütziger Gesellschaften zu plaudern. Aber er war auch ein Spieler und Kunstfreund, und zwar mehr als nur ein Sammler seltener Ausgaben und Meisterwerke; ferner war er Mitglied der Bürgervereinsung und gab sich große Mühe, gegen die politische Korruption anzukämpfen; schließlich hatte er einige vorbildliche Wohlthätigkeitsanstalten erbaut, nach seiner Entdeckungsreise in Londoner East End, bei welcher Gelegenheit er auch, wie wir schon erfahren haben, mit dem Mädchen zusammentraf, das dann seine Frau wurde.

Seine übrige Zeit suchte er angenehm und gleichzeitig nicht ganz nutzlos zu verbringen. Kurzum, wenn er auch nichts außergewöhnlich Gutes tat, er auch nicht das Gegenteil; er führte ein bedeutend besseres Leben als die meisten Leute von seinem Stande, und als besondere Auszeichnung sei noch bemerkt, daß er aus Liebe geheiratet hatte und seiner Frau eine ungewöhnlich leidenschaftliche Zuneigung bewahrte.

Viele Leute wunderten sich, warum er Edith Croydon geheiratet hatte, insbesondere solche Leute, die sie nicht kannten. Man hätte sie eher ansiehend wie schön nennen können; von ihrem Auftreten aber ging ein stiller Zauber aus, der sich besonders in ihrem Gesicht bemerkbar machte. Wenn sie auch geradezu das Gegenteil von lebhaft war, war doch nichts von

Traurigkeit oder Langeweile in ihrer Umgebung zu fühlen, und ihr Lächeln war um so süßer und angenehmer, als es nicht fortwährend auf ihrem Lippen lag; so schätzte man es um so mehr. Sichtlich war es ihr zu verdanken, daß ihr Gatte ein völlig glücklicher Mensch war, worin vielleicht das höchste Lob liegt, das man einer Frau ertheilen kann. Es ist wohl unnötig, hinzuzufügen, daß sie mit ihrem Manne in seinen Vergehungen, das Los der ärmeren Massen zu heben, unterstützte, und daß durch ihre Berührung ihre eigenen Bestrebungen in dieser Richtung keineswegs aufgehoben oder auch nur unangemitt beinträchtigt waren.

Ganz verschieden von ihr war ihre Schwester. Ihre Schönheit fehlte schon im ersten Augenblicke. Fräulein Croydon, die um sechs Jahre jünger war als ihre Schwester, Frau Delroy, besaß jenen bestrickenden Zauber der Prinnetten, der die Männerhergen im Schme erobert. Sie machte einen fähnen, selbstbewußten Eindruck, und man sah ihr an, daß sie selbst in ungewöhnlichen Tagen nicht so leicht zu verflüssigen sein würde.

An Richard Delroy hatte sich Tremaine um Unterstützung seines Eisenbahnprojekts durch Martiniere gewendet. Wie es ihm gelang, bei ihm eingeführt zu werden, ist mir nicht bekannt, — vielleicht durch irgendeinen Bekannten im Geschäftsbereich; jedenfalls sieht fest, daß er ihm vorgeschleift wurde und diesen Vorzug ausnutzte. Ich verleihe vollständig, wie es ihm gelang, Delroy unter seinem Namen zu zwingen, wie er ihn durch seine überzeugende Beredsamkeit, durch seinen unwiderstehlichen Zauber fesselte. Schließlich glückte es ihm nicht nur, Delroy von der Ausfuhrbarkeit seiner Pläne zu überzeugen, sondern sogar Zutritt zu dessen Familie zu erlangen.

Eines Mittags nämlich plauderten sie über das Eisenbahnunternehmen, und nach und nach ging das Gespräch unmerklich auf Kunst und Musik über. Delroy war entzückt, zu entdecken, daß sein neuer Bekannter ein feines Verständnis hierfür besaß, das außerdem durch augenscheinlich bedeutende Kenntnisse unterfüttert wurde.

Sie scheinen öfters in die Oper zu gehen? bemerkte Delroy schließlich. Gewiß, so oft etwas Gutes gespielt wird, beschle ich sie, wenn es mir möglich ist.

Die Melba tritt heute abend auf. Ich habe die Absicht, sie zu hören, erwiderte Tremaine augenblicklich; zweifellos vermittelte er, was der andere vorschlugen würde.

Dann kommen Sie heute abend in unsere Loge, sagte Delroy. Es wird uns Freude machen.

Ich bin Ihnen für Ihre Einladung sehr dankbar.

Er sagte das in ruhigem Tone, ohne daß er hätte merken lassen, welcher ein Gefühl des Triumphes ihm erfüllte; denn es war wirklich ein Triumph, denn zuliebe viele Männer und die meisten Frauen jedes Opfer auf sich genommen hätten. Auch in jeder selbst beherichtigte er sich ausgedehnt; erst am Schluß des zweiten Aktes suchte er die Loge auf. Er betrat sie in aller Ruhe, und die Vorstellung mit den Anwesenden vollzog sich in einem Augenblick. Kaiser Delroy und seiner Frau waren Fräulein Croydon und Drysdale zugegen. Die Frauen empfingen ihn, zwar mit einiger Kälte, aber er schen es gar nicht zu bemerken.

Es kam nicht gelegenert werden, daß er zur Unterhaltung der Gesellschaft sehr viel beitrug. Drysdale wurde sofort von ihm eingeladen, und selbst die Frauen, die zunächst den Eindringling mit kritischen Blicken anstarrten, schienen ihm schließlich nicht für so übel zu halten, wenn sie ihn auch quert geraden mit Wütern betrachteten hatten. (Fortsetzung folgt.)