

Licht.

Von Otto J. Bierbaum.

Ich lag in Trübnißs Klammer In dicht verschloss'ner Kammer, Nacht war es um mich her.

Da sprach eine Stimme: Das Licht liegt auf der Schwelle, Da draußen ist es hell.

Da schloß ich die Augen. Ich will das Licht nicht haben, Ich fühle mich begraben.

Da sprang der Laden auf. Rot drang's durch meine Lider, In alle meine Glieder.

Da gingen mir die Augen auf: Die mir im Herzen saßen, Trübniß und Gram, zerlassen.

Frl. Klementine.

Skizze von Alfred von Odenstjerna.

„Sie entsprechen durchaus den Anforderungen der Stellung, für die ich Sie zu engagieren wünsche, und es wäre mir sehr angenehm, wenn wir sofort zu einer Entscheidung kämen.“

Der Ton, in dem sie das sagte, war plötzlich kalt und steif geworden, während er zuvor gezwungen höflich und freundlich gewesen war.

Die beiden Frauen waren einander so unähnlich wie möglich. Die soeben gesprochen hatte, stand bereits im Herbst des Lebens, war etwa 50 Jahre alt, hatte eine kräftige Gestalt, ein rundes Gesicht mit schlechtem Teint, Stülppflege und niedriger Stirn und breite, kurze, rote Hände.

Die jüngere Frau war ein wenig beugter, der mütterlichen Freundin an das Herz sank, überfuhr die Schlichterster Tochter ein merkwürdiges Stieren, und sie hatte Mähe, ihrer Stimme den beachtlichsten milden Klang zu geben, da sie daran dachte, wen diese weichen jungen Arme denn nächst umfassen würden...

Ihr verstorbenen Vater hatte einst ein subhantiertes Landgut weit unter dem Preis erstanden. Dort pflegten seine Frau und Tochter sich während des Sommers aufzuhalten, und dort wurde das Vieh gefüttert, das auf das Messer wartete. Das Gut umfaßte sechshundert Morgen Ackerland bester schwarzer Erde. Für das energische Fräulein Klementine war es nun eine Kleinigkeit, Sigrids Tränen zu trocknen, indem sie Hauptmann Rudolf zum Souper einlud, die beiden miteinander verlobte und ihnen den alten Gutshof gegen eine Jahrespaß von tausend Kronen anbot.

Am nächsten Tage ging sie zu ihrem Advokaten und legte ihm zwei Aktenstücke vor. Das eine war ein Pachtvertrag und das andere ein Testament. Die Liebesbande aber wuchsen nicht davon, daß ihre Namen auf beiden Dokumenten standen.

Natürlich boten sie ihrer Wohlthäterin eine Heimstätte in ihrem Hause an. Klementine antwortete ihnen, daß sie sich als Schwiegermutter betrachte, und daß es nie gut tue, eine solche im Hause zu haben. Aber im Sommer wollte sie bei ihnen wohnen. Doch im Seitenflügel und mit eigenem Haushalte. Auch während ihrer Hochzeitsreise im Juni wollte sie auf dem Gut verweilen, um die Verwaltung zu überwachen.

Beim Hochzeitsmahl hielt Fräulein Klementine eine Rede über die Liebe und das Glück und das gegenseitige Verständnis, das für eine gute Ehe erforderlich sei. Und sie sprach so, daß die Damen weinten. Als das junge Paar sich dann auf die Heiratsreise begab, konnte man auf dem Bahnhof kaum unterscheiden, ob die Frau Regierungsverständiger oder die Schlichterster Tochter die Mutter war, so weich war Klementines Stimme bei den Abschiedsworten, und so glänzte es in ihren dunkeln Augen.

Aber am Tage darauf lag Klementine auf dem Gut draußen im Seitenflügel in ihrem Bett hinter zugezogenen Vorhängen und fühlte sich krank. Die wenigen, die es wußten, wunderten sich nicht darüber; entbehrte sie doch nun ihre geliebte Gesellschaft, und sicher hatte sie sich auch bei den Hochzeitsvorbereitungen zu sehr angestrengt.

Wenn die Welt es geahnt hätte, daß dort drinnen eine weißhaarige alternde Frau lag und weinte vor Liebe zu einem Manne...

Fräulein Klementine Swensson, an der alles gewöhnlich war bis auf das Herz und den Kopf, hatte die Torheit begangen, sich in einen fünfzehn Jahre jüngeren Mann zu verlieben, einen Offizier, Reiterleutnant und Halbvetter von Sigrid Klerverfjöld. Klementine war bereit, alle Folgen ihrer unvernünftigen Leidenschaft zu tragen. Mit offenen Augen wollte sie sich mit ihrem Reichtum Rudolf Klerverfjöld kaufen,

Menschenhandel.

Wie Friedrich Wilhelm I. seine Garbisten anworb.

Wenn man den kulturellen Tiefstand richtig würdigen will, der sich in der Art ausdrückt, in der Frankreich sein Menschenmaterial für die Fremdenlegion zusammenscharf, so kann man zum Vergleich einen Blick in die Geschichte des preussischen Heeres tun.

Eine derartige Methode der „Ergänzung“ war in Preußen wohl zuletzt vor nahezu 200 Jahren üblich; damals „warb“ Friedrich Wilhelm I. in ganz ähnlicher Weise das Menschenmaterial für sein Potsdamer Leibregiment. Es hat sich darüber im Geheimen Staatsarchiv zu Berlin ein interessantes Dokument erhalten, das heute gewiß ausgegabt zu werden verdient. Dieses Schriftstück ist eine „Depesche“ des preussischen Gesandten in London G. W. v. Borde über die Anwerbung des James Kirkland für das Leibregiment in Potsdam, datiert aus „Graves End“, den „X. 21. Martii, 1733.“ Herr v. Borde berichtet über seine Erfolge:

„Alldurchlauchtigster pp. Ich lebe der allerunterthänigsten Zuversicht, daß der überschickte Keel, Namens James Kirkland, ein Irlander von Geburt, und seines Alters 20 Jahre, glücklich überkommen, und E. R. M. allergnädigste Approbation finden wird. Ich bin mit meinem Vater einig geworden, daß er mir vor 60 Pfund Sterling 3 Jahre als Laquais dienen solle. Er weiß aber nicht, wer ich bin, und habe ich ihn mit guter Manier auf ein Hamburgisch Schiff bringen, und eine Kommission ausfinden müssen, die er mir bestellen sollte. Es ist aber ein sehr stiller und frommer Keel, welcher mit Güte zu einer freiwilligen Kapitulation wohl wird zu bringen sein. Adieweil ich geglaubt, daß er merittire, in E. R. M. Dienste zu kommen, so habe ich weder Kosten noch Mühe gespart, ihn fortzuschaffen, und dabei, wiewohl mit aller Behutsamkeit, ein vieles gewaget, in getreuer Hoffnung, von E. R. M. darinne nicht disavouiret zu werden. Die Person, welche ihn zu mir gebracht und Leib und Leben daran gewaget, verlangt zehn Pfund Sterling zur Recompense, hat mich aber äufferst gebeten, sie niemals zu nennen, welches ich aber meiner Pflicht erachte. E. R. M. einmal mündlich zu erbeden. Die Berechnung der übrigen Kosten ergethet anständig hierbei. Wenn E. R. M. die Gnade vor mir haben und meine hiesige Substanz verbessern wollten, daß ich auch etwas an Hazard anwenden könnte, so habe ich Hoffnung, vielleicht noch mehrere Leute hier zu kriegen. Allein dem jetzigen werden wol keine gleiche mehr zu haben sein. Mein übriges Glück werde ich von E. R. M. mit versprochenen Gnade und Vorsorge erwarten, und in tiefster Devotion jederzeit beharren E. R. M. allerunterthänigster treuegehorsamer C. W. Borde.“

Eine treffende Illustration zu diesem Bericht ist eine von Herrn v. Borde beigefügte genaue Spezifikation derer Aufgewandten Kosten:

Table with 2 columns: Item description and Price (Pf. Sch.). Includes items like '1. An zwei gefichite Kunden', '2. Die Reife aus Irland', '3. Von Ghester bis nach London', etc.

1. An zwei gefichite Kunden... 18 18

2. Die Reife aus Irland bis nach Ghester... 30 -

3. Von Ghester bis nach London... 25 12

4. Dem Keel, der ihn gebracht hat... 10 10

5. Einen Anverwandten, der ihn mit veruadten helfen in London... 18 18

6. Ihm selber bei der Hierkunft... 1 1

7. Vor drei Jahr verprochenes Lohn... 60 -

8. Wierzehn Tage Postgeld, täglich 2 Schilling... 1 8

9. Vor Wierre, Schuhe, Strümpfe, Hut... 19 6

10. Zur Abreise und Ueberkunft gegeben... 21 -

11. Vor Postpferde von London bis Gravesend... 6 6

12. An andere dabei gebrauchte Personen... 8 8

13. Noch Jemand, der Wissenchaft davon hat, zu geben versprochen... 12 12

14. An zwei Soldaten von der Garde, die mit dazu geholfen... 15 15

15. Zu Graefend im Wirtshause... 4 13

16. Einem juag a daz... 6 6

17. Einem Menschen, der immer bei ihm sein und ihm behagen müssen... 3 3

18. An's Schiff zu bringen... 5 -

19. Vor Briefe nach Irland hin und her... 2 10

zusammen 226 11

Der „lange Keel und Leibgardist“, dessen Portrait sich, vom König selbst gemalt, noch heute im Stadtschloß zu Potsdam befindet, erleichterte also die Schattelle seines neuen obersten Kriegsherrn um den recht ansehnlichen Betrag von 5437 Mark und 62 Pfennig nach heutigem Gelde.

Für Haus und Küche.

Gesichts-Creme.

Eine gute Gesicht-Creme ergibt die folgende Mischung: Der Saft 1 Zitrone, 1 Teelöffel kölnisches Wasser, 1 Teelöffel Glycerin, 1 Teelöffel Honig, einige Tropfen Myrthen-Tinktur, 1 frisches Eiweiß. So lange rühren, bis es eine cremartige Masse ist.

Gurtenmilch.

Gurtenmilch ist ein vortreffliches, wie unschädliches Mittel zur Pflege des Teints. Ein 1/2 Liter Gurtenmilch wird rasch aufgekocht, schnell wieder abgeseiht, durch ein feines Tuch geseiht und ihm 220 Gramm Weingeist (90 Prozent) und ein Achtelliter Gurtenmilch zugesetzt. Nach und nach setzt man nun zu einem Brei aus 140 Gramm Mandeln unter fortwährendem Stoßen obiges Gemisch zu, seih die so erhaltene Milch durch und mischt dem Ganzen unter fortwährendem Schütteln 5 Gramm pulverisierter Seife und 25 Gramm Orangensüßholzwasser zu.

Gesichtsdampfbad.

Man nimmt ein großes Waschbeden voll heißem Wasser, nahezu kochend, gießt ein paar Tropfen Myrthen- oder Benzoeinktur hinein oder auch etwas kölnisches Wasser, wenn man letzteres bevorzugt, beugt sein Gesicht dicht über das Waschbeden, doch ohne das Wasser zu berühren und verhängt den Kopf mit einem dichten Badehandtuch, das man ringsum um das Waschbeden breitet, damit der Dampf nicht entweichen kann. Hat man 5-10 Minuten dieses Gesichtsdampfbad angewandt, dann frottirt man kräftig sein Gesicht ab. Erst nachdem es ganz trocken ist, benützt man kaltes Wasser, um es tüchtig damit abzuwaschen, da sich hierdurch die Poren rasch schließen, so daß eine etwaige Erkältung nicht zu fürchten ist. Leidet man an allzutrockner Haut, so tut man gut daran, sein Gesicht nach dem Dampfbad und der kalten Waschung etwas einzufetten (mit gutem Gold-Creme oder Lanolin). Wer die obige Prozedur gelegentlich an sich vornimmt, der wird es nicht bereuen, denn die Wirkung auf die Gesichtshaut ist eine überausdend günstige.

Erdbeerenmarmelade.

Fein verlesene Erdbeeren bedeckt man in einer Porzellanpfanne mit Zucker und läßt sie so, unter mehrmaligem Umrühren mit einem Holzlöffel, 1-2 Tage stehen. Das Zuckerquantum läßt sich nicht bestimmen, es richtet sich ganz nach der Süßigkeit der Erdbeeren und des Geschmacks. Dann schüttet man das Ganze in den Gimmachfessel, kocht es, gut gerührt, ziemlich eine halbe Stunde und probiert zuweilen, ob ein Probchen davon auf einem Teller steif wird. Diese vorzügliche Marmelade hält sich, in kleine Gläser gefüllt und gut zugebunden, lange Zeit.

Bismarckspeise.

Nimm 1 1/2 Pfund Roundsteat, 2 Eigelb, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Kartoffeln, 2-4 kleine Mohrrüben (Karotten); alles in kleine Würfel schneiden, doch jedes separat halten; nimm einen festschließenden Topf, auf den Boden lege etwas Rindermark, darauf eine Lage Fleisch, etwas Salz und Pfeffer, wieder etwas Mark, darauf Kartoffeln und Zwiebel, wieder Fleisch, und so fort, abwechselnd, bis alles verbraucht ist; obenauf muß wieder etwas Mark gelegt werden, Salz und Pfeffer lege man vorher zurecht, fobiel wie zu dieser Portion nötig ist. Fest den Topf verschließen. Diese Speise muß im eigenen Saft gar werden und auf mäßiger Ofenhitze oder kleinen Fylamme gedämpft werden (nicht gekocht).

Paprikaschnitzel.

Nimm ungefähr 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, teile in Portionen oder lasse in einem Stück, bestreue mit Salz und Pfeffer und etwas Paprika (oder Cayennepfeffer), von letzterem nur eine Idee. Mit Mehl bestäubt wird das Fleisch in heißer Butter, der man etwas ausgelassenes Rierensett beifügt, um das Braunwerden zu verhindern, auf beiden Seiten braun gebraten. Wenn eine Seite braun ist, wird feingebadete Peterfilie darüber gestreut, und läßt langsam fertig braten (15-20 Minuten). Will man das Fleisch mit Sauce reichen, wird es, wie oben, braun angebraten und aus der Pfanne genommen, 1 Löffel Mehl in der Pfanne geröstet, mit Fleischbrühe abgeseiht, eine feingehackte Zwiebel beigefügt und das Fleisch langsam in der Sauce gar gebraten, vielmehr gedämpft. Nun wird die Sauce mit etwas saurem Rahm abgezogen, das Fleisch herausgenommen, die Sauce durchgeseiht und recht heiß serviert. Schmeckt vorzüglich, und sieht, wenn mit Peterfilie bestreut, wunderhübsch aus.

FAMOS ist das neue Grand Island Bier. Zu Kisten verkauft in jeder Wirthschaft in Grand Island. Verlangt das hiesige Bier und helfst einer heimischen Industrie. Unser Bier ist rein und unverfälscht und gesund. Ein guter Trunk von Malz und Hopfen. Das sind die besten Magentropfen. Grand Island Brewing Co.

Ev. Luth. Dreieinigkeits-Kirche. 512 östliche 2. Straße. Pastor D. Wilkens. Gottesdienst jeden Sonntagmorgen um 10:00 Uhr.

Grand Island Dye Works. Reingen, Bügeln und Repariren von Damen und Herrenkleidern. Telefon: 374. 216 östlich 3ter Straße. Grand Island, Nebr.

Dr. H. B. Boyden. Arzt und Wundarzt oberhalb Baumann's Apotheke. Tel. Office 1510 Wohnung 1537.

Dr. A. H. FARNSWORTH, Arzt und Wundarzt, Office: 2. Stockwerk, Hedde Gebäude.

Grand Island Undertaking Co. Licenzirte Entbalsamirer. Telephons: 508, 1546 und Platz 1569. G. A. Evans Grand Island, N. G. Van Dughien Rebraska

Bayard H. Paine Advokat und Rathgeber. Grand Island, Rebraska. Wirtshaus unterhalb, Helgast Schenken und Kaffeehaus, Kollertionen.

Dr. Oscar H. Mayer. Deutscher Zahnarzt. Hedde Gebäude Phone 2 51

Bezahlt Cure Zeitung indem Ihr uns \$1.25 zuschickt.

Storz Old Saxon Brau. THE TALK OF THE TOWN.

Der verbesserte "Quick Meal" Koch-Ofen. Der einzige wirklich rostfichere Koch-Ofen im Markt. Großer Feuerbehälter. Hübsches Dessin. Rauchfänge innen und außen emaillirt. Können nicht verrosten. Kost für Holz oder Kohlen geeignet. Polirte Tops. Emaillirte Radelthüren. Leicht zum Putzen.

The Hehnke-Johmann Co. HARDWARE PAINTS. Frucht-Büchsen 35c Duz. Galvanisirte 1/2 Büchel-Maße 35c. Office: 2. Stockwerk, Hedde Gebäude.

AK-SAR-BEN Herbst-Fest OMAHA Herbst-Fest. 30. September bis 10. Oktober 1914. Ereignisse der Welt zu Hause. Jeden Nachmittags und Abends. Elektrische Parade 7. Oktober Abends. Mitglieder-Parade 8. Oktober Nachmittags. Zusammenkunft-Woche 5. bis 10. Oktober. Wohnet der Territorialen Pionier-Kennion vom 30. Sept. bis 3. Okt. bei.

"Home Dairy". Um durch den Gebrauch saurer Milch oder Rahm während der heißen Jahreszeit Ihre Frühlings nicht zu verderben, geben Sie zu Ihren Grocermann und lassen sich eine Flasche „Home Dairy“ pasteurisirte Milch oder Rahm geben, oder rufen Sie No. 93 auf. Carl Tuttle, Eigenthümer.