dabei einfachen Konstruktionen zeichnen sich die neuen Systeme der Gaskochapparate durch äußerst sparsamen Gasverbrauch infolge ihrer feinen Regulierbarkeit aus, bei rationeller Handhabung wird die Heizkraft des Gases vollkommen ausgenutzt. Die restlose Verbrennung der Heizgase läßt keinen Geruch entstehen, wie auch eine Verstaubung, Verrußung oder sonstige Verunreinigung durch Verbrennungsrückstände nicht stattfindet.

Da die Kochgasheizung sich nicht höher stellt als die Heizung mit Holz und Kohlen, so hat man die Haushaltungsherde durch Ausstattung mit passenden Brennern für Gasheizung eingerichtet. Die Hausfrau arbeitet so am gewohnten Herd, nur daß sich das Feuermachen außerordentlich vereinfachen läßt und sie bei den kombinierten Gas- und Kohleherden alle Herdeinrichtungen zusammen wie in Abteilungen, mit gewöhnlicher Kohleheizung wie mit Gasbrand, nach Belieben benutzen kann. Dabei hat man die Erfahrung gemacht, daß die in den Gaskoch-, Brat- und Röstapparaten auf Gas hergestellten Speisen infolge der schnellen und präzisen Regulierung der Hitzegrade sich durch erhöhten Wohlgeschmack auszeichnen, sowie in passend temperierten Wärmeschränken und auf Wärmetischen sich bis zum Genuß in guter Serivierfähigkeit erhalten lassen.

Bei alledem würde die selbstkochende Hausfrau zur Ueberwachung der Speisen von langer Kochdauer während vieler Stunden an die Kochmaschine mit Feuerung gefesselt sein. Auch das Erfüllen der Kochräume und ihrer Umgebung, zuweilen des ganzen Logis mit Kochdünsten ist hierbei kaum zu vermeiden. Da bietet denn eine äußerst einfache, billige Methode zum Fertigkochen durchhitzter Speisen eine treffliche Lösung dieser schwierigen Küchenfrage. Dem Verfahren liegt das Naturgesetz vom schlechten Wärmeleiter zugrunde. Wie wir unsere Körperwärme durch schlechtleitende Stoffe in Kleidern, Betten, Decken, Hüllen am Entweichen verhindern, so werden die in den Gefäßen bei Koch- und Brathitze befindlichen Speisen durch Verschluß und Isolierhüllen so vollständig abgeschlossen, daß der vorhandene Heizzustand fortdauert, bis unter seiner Einwirkung das Gericht erfahrungsgemäß gar ist und herausgenommen wird. Zur Ausführung des Verfahrens hat man sogenannte Kochkisten in zahlreichen Konstruktionen und mancherlei Formen, wie sie für großen und kleinen Haushalt, auch für ein Mitnehmen und Zutragen des Essens praktisch sind, in den Handel gebracht. Die in üblicher Art zum Kochen und Braten vorbereiteten Gerichte werden in einem oder mehreren zweckmäßig eingerichteten Gefäßen nach richtig bemessener Vorkochzeit auf Feuerung in die mit einer Isoliermasse ausgepolsterte, dicht schließende Kiste, Dose, Blechtrommel, Lade oder sonstige Behälter eingepackt, wo die Speisen dann ohne Anbrennen und ohne Ausdünstung im eigenen Saft zum Genusse fertig werden. Man kann den Garkochapparat ruhig sich selbst überlassen und sich Beschäftigungen und Arbeiten auch außerhalb des Hauses widmen. Kehrt man nach Stunden heim, öffnet man die Kochkiste und entnimmt ihr die fertige Mahlzeit.

Es ist einleuchtend, wieviel Zeit gewonnen und wieviel Heizmaterial durch diese feuerlosen Kochautomaten erspart wird; dabei gewähren sie eine große Freiheit in der Einnahme der Mahlzeiten ohne Störung des Haushaltes und leisten in den transportablen Kochbehältern bei Expeditionen, Märschen, Manövern, Jagden, Ausflügen und auch zur Verpflegung von Personen auf Dienstreisen ausgezeichnete Dienste.

—osb—

Praktische Ratschläge

Das Eggen der Felder im Frühjahr.

Hat sich eine leichte Bodenkruste infolge von anhaltend starkem Regen gebildet, so muß das Saatfeld durchgeegt werden; man bemerkt dann schon nach wenigen Tagen, besonders bei feuchtwarmer Witterung, daß die Saat dunkler wird und sich üppiger bestockt, da nun Luft und Wärme den Boden durchdringen. Wenn beim Eggen auch eine Anzahl loser Pflänzchen ausgerissen wird, so wachsen die übrigen um so üppiger und ersetzen durch reichliche Bestockung rasch wieder den geringen Verlust. Bei schwachen Saaten darf aber nicht zu tief geegt werden und soll die Egge nicht bis an die Balken einsinken. Das Aufeggen soll am besten bei warmer Witterung und bedecktem Himmel vorgenommen werden, wenn ein baldiger Regen in Aussicht steht. Das Eggen zu dicht und üppig stehender Saaten hat den Zweck, eine größere Zahl Pflanzen herauszureißen und so den stehenbleibenden mehr Luft und Licht zu kräftigerem Wachstum zu gewähren. Es muß mit scharfen eisernen Eggen tief und sowohl der Länge als der Quere nach geschehen.

Die Anzucht kräftiger Pflänzlinge.

Wer kräftige, mit zahlreichen Wurzeln versehene Gemüsepflanzen zum Auspflanzen in den Gärten haben will, mische unter die Erde des Mistbeetes Torfmull, der zuvor mit Jauche getränkt und wieder trocken wurde. In eine solche Erdmischung verpflanzte Sämlinge erhalten kleine Wurzelballen und können später, mit denselben auf Beete gepflanzt, sofort wieder weiter wachsen, brauchen demnach nicht 8 bis 14 Tage zum Anwachsen, wie die vom Saatbeet genommenen Pflanzen.

Schnittsellerie für die Küche.

Ein ständiges Suppengrün, das zu allen Jahreszeiten der Hausfrau willkommen ist, kann man leicht heranziehen, wenn man den sogenannten Schnittsellerie anbaut. Besonders die neuere Sorte „aromatischer, krauser, vielstengtiger" verdient Beachtung. Jede Pflanze zeigt nicht bloß sechs bis acht Stengel, sondern ein ganzes Bündel, und die einzelnen Blättchen sind sehr hübsch gekraust wie bei der gefüllten Petersilie. Die Anzucht ist sehr leicht. Man füllt einen viereckigen Kasten, der etwa auf das Fensterbrett der Küche paßt, mit guter Gartenerde an. Am Boden des Kastens sind kleine Löcher für den Abzug des beim Gießen durchsickernden Wassers anzubringen. Der Same wird dünn ausgesät. Will man sein Aufgehen beschleunigen, so empfiehlt es sich, ihn einige Tage vorher in Wasser aufquellen zu lassen. Man bedeckt die Saat mit leichter Erde und begießt die Oberfläche mit lauwarmem Wasser. Dann erhält der Kasten seine ständige Stelle auf dem Fensterbrett. Sind die Pflänzchen aufgegangen, so müssen sie zum Teil ausgezogen werden, damit die übrig bleibenden in ihrer Entwicklung Luft und Licht haben. Sehr empfiehlt es sich auch, im Frühjahr so zeitig wie möglich den Samen in etwa 20 Zentimeter von einander entfernte Reihen auszusäen. Kommt der Herbst heran, so werden einzelne Pflanzen vorsichtig mit den Wurzeln ausgehoben und dann als Wintervorrat in Kästen oder Töpfe eingepflanzt. Auch die Ueberwinterung im Garten auf einem Beete an geschützter Lage kann geschehen. Man bedeckt die Pflanzen dort mit etwas Fichtenreisig, und man kann dann den ganzen Winter über frisches Selleriegrün ernten.

Milchbusch- oder Löwenzahnsalat.

Im Frühjahr, wo frischer, grüner Salat rar ist, muß manches wild wachsende Kraut zu Salat herhalten, so unter anderen auch der auf Wiesen und Feldern reichlich auftreibende Milchbusch oder Löwenzahn, der als Salatpflanze auch im Garten angebaut wird. Die auf dem Felde wachsenden Pflanzen werden mit einem Stückchen Wurzel ausgestochen und in einer Kiste in Erde eingeschlagen, alsdann wird gegossen und die Kiste mit einem Deckel geschlossen, so daß der Milchbuschsalat dunkel steht und bleibt, wodurch er zarter wird. Der Milchbusch oder Löwenzahn kann aber auch direkt vom Feld weg in die Küche wandern, ist aber dann nicht so zart, als wenn er im Dunkeln gebleicht wurde. Anstatt in einer Kiste zu bleichen, kann man die Pflanzen auch im Gart en einschlagen, gießen und mit reichlichem Stroh bedecken. Die Zubereitung für den Tisch ist wie bei anderen grünen Salaten.

Die Farbe der Bienenwohnungen.

Der Haltbarkeit und Schönheit halber streicht man Bienenwohnungen vielfach mit Oelfarbe an. Welche Farbe man dazu wählt, ist den Bienen ganz gleichgültig, nur soll man, wenn man ein Bienenhaus besitzt, in welchem mehrere Etagen übereinander sind, die Stöcke einer jeden Etage anders anstreichen, damit ein Verfliegen der Bienen nicht so leicht möglich ist. Auch wenn eine junge Bienenkönigin aus einem Stocke ihren Befruchtungsflug unternimmt, so soll man den Stock mit einem farbigen Schildchen oder einigen grünen Blättern besonders kennzeichnen, damit ein Verfliegen der Königin nicht vorkommt.

Einfache Silberprobe.

Um echt versilberte Gegenstände von unechten zu unterscheiden, bereitet man sich eine Kochsalzlösung und legt die zu prüfenden Gegenstände hinein. Echt versilberte Sachen verändern sich nicht darin, vernickelte daggegen färben sich nach zehn bis fünfzehn Minuten violett, und ein verzinnter Gegenstand wird mattgrau.

Briefkasten

Sr. Nix. Wenn ein Ehegatte den anderen verläßt, dann kann zunächst nur auf Herstellung der häuslichen Gemeinschaft geklagt werden. Wird der betreffende Ehegatte dann zur Herstellung der häuslichen Gemeinschaft verurteilt und leistet er diesem Urteil ein Jahr lang gegen den Willen des anderen Ehegatten in böslicher Absicht nicht Folge, so kann Scheidungsklage wegen böslicher Verlassung erhoben werden. Ist der Aufenthalt des Gatten, der die häusliche Gemeinschaft aufgegeben hat, jedoch ein Jahr lang unbekannt, dann kann, ohne daß erst auf Herstellung der Gemeinschaft geklagt werden müßte, die Scheidungsklage erhoben werden.

Nr. 22 f. N. Die diesjährige Leipziger Ostermesse beginnt am 23. April und endet am 14. Mai. Der Meßhandel in Stoffwaren hat keine große Bedeutung mehr, speziell in Tuchen und Buckskin kommen nur noch eine kleine Anzahl Fabrikanten aus Werdau, Koltbus, Forst, Krimmitschau, Neudamm mit Ware zur Messe. Berauktioniert werden auf der Messe keine Waren; dagegen bietet solche Gelegenheit, Posten billig einzukaufen. Der Handel dauert meist nur 5 bis 6 Tage; in Kleiderstoffen kommen auswärtige Fabrikanten nicht zur Messe, dagegen finden bei einigen der bedeutensten Kleiderstoffgroßfirmen regelmäßig Lagerverkäufe statt.

20 B. Wir glauben, daß das Unternehmen sich in aufsteigender Entwickelung befindet. Wie sich aber die Kurse gestalten werden, können wir nicht im voraus sagen.

Heimarbeiterin. 1. Heimarbeiter (unselbständige Arbeiter, die die Fabrik- usw. Arbeit zu Hause verrichten) sind kranken- und invalidenversicherungspflichtig. 2. Arbeitgeber, die die Entrichtung von Pflichtbeiträgen versäumen, machen sich strafbar und sind für den erwachsenen Schaden ersatzpflichtig.

W. H. 100. 1. Ja. 2. Eine Beleidigung „unter vier Augen" kann im Wege der Privatklage nicht verfolgt werden, da der Beleidigte die Beleidigung nicht beweisen kann, denn im Privatklageverfahren ist die Eideszuschiebung nicht zulässig. Die Staatsanwaltschaft erhebt nur Anklage, wenn ein öffentliches Interesse vorliegt.

St. Ein besonderer Anlaß, das Papier zu verkaufen, liegt nicht vor. Daß die wirtschaftlichen und politischen Verhältnisse Griechenlands viel zu wünschen übrig lassen, dürfte Ihnen bekannt sein. Die unter 2 und 3 genannten Papiere dürfen den guten Anlagewerten zugezählt werden.

N. 70. Es genügt, mit einer Bank Rücksprache zu nehmen und die Adresse der Bank anzugeben.

G. B. in M. Der üppig wachsende Baum stößt durch den starken Saftandrang die Früchte ab. Düngen mit Thomasmehl (auf das Quadratmeter etwa 100 bis 150 Gramm) wird helfen. Jetzt ist es freilich etwas spät. Januar ist passend. **F. R.** Daß Ihre Obstbäume nicht tragen und neu gepflanzte Bäume nicht gedeihen, kann sehr verschiedene Gründe haben. Diese anzugeben, ohne die Bäume gesehen zu haben, ist unmöglich. Die Hauptsache ist: Lockerer, nährhafter Boden, flach pflanzen, richtig beschneiden, passende Sorten. Das alles ersehen Sie aus dem „Lehrbuch des Obstbaues" von C. Jokisch in Gransee.

Nr. 82 • Donnerstag — Tägliches — 6. April 1911

Unterhaltungs-Blatt

der Berliner Volks-Zeitung

Das Geheimnis der Mühle.

Roman

[32. Fortsetzung.] von [Nachdruck verboten.]

Daniel Lesueur.

Einzig berechtigte Uebersetzung von Robert Saudek.

Clement betrachtete diesen jungen Weltmann mit den gefälligen, eleganten Manieren, der mit einer so ungezwungenen Haltung die Bank hielt und das Gold durch seine Hände rollen ließ, als hätte er ein Vermögen zu verlieren. Das war der Kleine, der ihn ehemals so oft im alten Garten gequält hatte, Pferdchen mit ihm zu spielen . . . und das war auch der Mörder Louisettes . . . Aber wo kam all dies Geld her, das so schnell von den Geldrechen der Croupiers fortgenommen wurde? Das Geld, das er auf den ersten Hieb gewonnen hatte, schmolz zusammen. Er griff seinen Einsatz an. Alles ging drauf.

Jacques erhob sich und ging zu seinem Bruder. „Ich hab's dir ja gleich gesagt, daß du mir Pech bringst."

„Bist du verrückt, Jacques, solche Summen zu verspielen?"

„Ach was! Morgen bringe ich's wieder ein."

„Bist du dessen so sicher?"

Er sah Clement mit einem herausfordernden und zugleich geckenhaften Blick an.

Der Aeltere sagte: „Weißt du, was man sich erzählt?"

„Warte, tritt hier ein," sagte Jacques, ohne zu antworten.

Und er führte seinen Bruder in einen kleinen, abseits liegenden Salon, der als Rauchzimmer diente. Hier waren sie ungestört.

„Man sagt mit Bestimmtheit," nahm Clement das Gespräch wieder auf, „daß du in geheimen Schlupfwinkeln diese Kreatur, die Freundin Craparts, wiedersiehst."

„Diese Kreatur!" wiederholte der andere lachend. „O mein Lieber . . . du kennst ihren Namen ja wohl ebenso gut wie ich . . . Nenne sie doch Chopette. Du hast ja übrigens das Recht dazu. Sie ist deine illegitime Schwägerin."

„Also ist es wahr?"

„Ich bin stolz darauf."

„Und das Geld?"

„Ist das ihre. Wo meinst du, sollte ich es sonst finden?"

„Höre, Jacques, ich wollte es nicht glauben. Es ist bei Gott nötig, daß du selbst es mir sagst . . ."

„Setz doch nicht solche empörte Miene auf, mein guter Alter. Die Kleine spielt gern. Ihr Erapart verbietet es ihr. Sie ist entzückt, daß ich von Zeit zu Zeit ein paar Louis rage, die sie mir anvertraut."

„Und wenn du sie verlierst, wie heute abend?"

„Das gleicht sich dann mit den Tagen aus, an denen ich gewinne."

„Gestehe doch die Wahrheit, Elender! . . .

„Welche Wahrheit?"

„Ist es denn möglich, daß du diesen Sumpf der Reinheit Xaviers vorziehst?"

„Diese Bevorzugung geht nicht von mir aus."

„Wie das?"

„Chopette betet mich an. Du hast recht, anzunehmen, daß sie für mich alle möglichen Torheiten begehen würde, außer der einen, meine Heirat mit einer anderen zu dulden."

„Eine andere!" schrie Clement.

„Eine andere Frau. Nun ja doch."

Jacques drehte sich auf den Absätzen herum und zündete sich eine Zigarette an.

Clement blickte in einen tiefen Abgrund. Worte konnten da nichts mehr nützen. Von dem Augenblick aber, da er nichts mehr zu sagen hatte, drängte sich ihm die Notwendigkeit der Tat auf . . . und welcher Tat! . . . Er sagte also noch einmal mit einer erschreckenden Sanftmut — erschreckend für ihn selbst, der sich vor Empörung nicht zu lassen wußte:

„Aber deine Pflicht, Jacques . . . deine Pflicht gegen das junge Mädchen? . . ."

„Meine Pflicht? . . ." Er lachte.

„Ja . . . hast Du sie nicht verführt?"

„Ich! . . ."

„Hast du nicht ihre Schwäche . . . ihre Liebe mißbraucht?"

„Na ja, das habe ich erwartet!" schrie der junge Lebemann. „Also gut, höre zu. . . . Ich habe es satt. Man darf nicht so blind, nicht so borniert sein wie du, Clement. Das ist das letzte Mal, hörst du wohl, das letzte Mal, daß ich diese nichtssagenden Redensarten dulde. Du hast mir selbst das Recht genommen, mir Tugend zu predigen, da du verweigert hast, mir zu helfen. Laß mich das Leben führen, das mir gefällt. Das geht niemanden etwas an. Nicht einmal dich, der du dich ja nicht einmal für meinen Bruder hältst. Und noch weniger Xaviere, die mir nie angehört hat und die mich haßt."

„Sie hat dir niemals angehört?"

Clements Aufschrei wurde durch die Gegensätzlichkeit des Tones abgedämpft. Aber er erzitterte von einer erhabenen Bewegung. Selbst Jacques wurde davon ergriffen.

„Aber sie liebt dich doch . . . sie liebt dich doch . . .", stieß der Aeltere hervor.

„Ich wiederhole dir, daß sie mich haßt, und ich zahle ihr das gründlich wieder. Diese ganze unangenehme Verlobung . . . . welche Komödie! . . . Dieser Parc von Manoir. . . . Ich kenne jetzt glücklich jeden Kieselstein darin, so gründlich hat man mich danach ausgefragt. . . . Und warum all dies? Weil ein fataler Zufall es wollte, daß ich gerade in der Nacht, als man jemand im Dorf ermordete, ein kleines Abenteuer erlebte. Ich sage dir, daß das kleine alberne Ding von meinem sentimentalen Spaziergang nicht einmal eine Ahnung hatte. . . . Und jetzt genug davon, dieser dumme Roman widert mich schon an . . . er verursacht mir Brechreiz. Komme was da wolle! . . . Man wird mir doch nicht beweisen können, daß ich in der Mühle war, wenn ich mir die Kleider an den Rosenstöcken dieser Tugendblume zerriß, nicht wahr? . . . Aber lieber wollte ich das noch, als sie heiraten, siehst du. Soll ich ein wundervolles Mädchen wie Chopette, soll ich Abenteuer und Zufall, die ganze Lebensfreude verlassen, um vor langer Weile und vor Armut zu krepieren, um die nervöse Alte von Manoir „Schwiegermama" zu nennen . . . nein, mein armer Clement, du hast mich wohl nicht ordentlich angesehen?"

Dieser burschikose Ausdruck verlor seinen direkten Sinn, denn Clement Fontes hatte noch kein Auge von dem verwandt, der mit diesen wütenden Uebertreibungen sprach und nervös in dem engen Raum von einer Wand zur anderen lief.

Als der Strom seiner Rede versiegte, sagte der Aeltere langsam mit veränderter Stimme:

„Dann hat sie sich also dir geopfert?"

Der jüngere Bruder lachte höhnisch auf. Er glaubte in diesem Satz ein neues Argument zu sehen, das ihn an Xaviere aus Dankbarkeit fesseln sollte.

„Was für ein Blödsinn!", widersprach er. „Xaviere . . . hat sich geopfert . . . und mir? . . ."

„Wem denn sonst?"

„Dir zweifelsohne."

Er warf dies Wort in seiner unverschämten, spöttischen Art hin. Es war nur eine Schlagfertigkeit, die er wie einen Ball hinwarf. Aber sie ergriff ihn selbst. Und plötzlich brach bei ihm ein Heiterkeitsanfall aus. Dieser Gedanke schien ihm ebenso wahrscheinlich wie komisch.

„Du weißt es doch im Grunde, Clement . . . dies Gänschen . . . es könnte doch sehr gut sein, daß sie wirklich an dir einen sehr großen Narren gefressen hätte."

Clement drehte sich um.

„Schweig. . . ."

Und dann murmelte Clement, als der übergroße Rausch, der sein Herz überflutete, von der Mitleidswelle für diesen Unglücklichen, der nun doch seinem Schicksal preisgegeben war, etwas fortgeschwemmt war — in warnendem Ton: