sender. Natürlich waren verschiedentlich Mehrgeburten vorgekommen. In dem gleichen Orte — er heißt übrigens Steinach — hatte ein Vater zwanzig Kinder, einer seiner Söhne hatte sechsundzwanzig und ein Bruder des Vaters einundzwanzig Kinder. In dem benachbarten Sonnenberg bekam eine Mutter um die gleiche Zeit dreimal hintereinander Zwillinge.

Gegenüber der Außenwand des Kirchenchors in der Emmerstraße zu Hameln soll der heute noch sichtbare Siebenlingsstein an das Familienglück eines Homelner Bürgers erinnern, dem seine Frau im Jahre 1600 sieben Kinder auf einen Streich geboren hat. Den Kindersegenrekord — wenn man sich in unserem rekordsüchtigen Zeitalter so ausdrücken darf — hat wohl eine holländische Bauersfrau aus einem Dorfe namens Buat gehalten: Anno 1738 beglückte sie ihren Mann mit nicht weniger als acht lebenden Kindern auf einmal, darunter befand sich jedoch nur ein Knabe, die anderen waren Mädchen, und der Vater mag sich über die spätere Mitgift den Kopf zerbrochen haben. Ob alle Kinder am Leben geblieben sind, darüber verlautet allerdings nichts.

—⊡—

Grazie

Von Silvia von Harden.

Grazie ist absolut keine angeborene Gabe. Auch spielt dabei absolut nicht die Norm eine Rolle, ob dick oder dünn, schlank oder stark, es kommt lediglich auf den äußerlichen Charme und Esprit an.

Manchmal kann man Bewegungen, Gesten, einen Gang beobachten, der bei einer an und für sich korpulenten Dame ethischer wirkt, als bei einer schlanken.

Es ist merkwürdig, daß eine ganz persönliche Note dazu vorhanden sein muß, um überhaupt einen gewissen Esprit zu verstreuen.

Sieht man einmal Arm-, Hand- und Beinbewegungen bei einem Menschen, so wundert man sich darüber, wie wenig graziös die eigentlich sehr anmutige Gestalt wirkt. Bei den meisten spielt in erster Linie dabei die Nachlässigkeit eine große Rolle, nachlässig in den Gedanken, verbunden mit den Ausführungen der Bewegungen.

Unbedingte Notwendigkeit ist es bei jedem, nicht nur seine schön geformte Gestalt bewundern zu lassen, sondern diese Gestalt auch mit Umsicht und Grazie offen zur Schau tragen zu können.

Besonders junge Mädchen haben die Angewohnheit, sich vollständig gehen zu lassen. Sieht man nur, wie nachlässig sie die Beine ineinander oder übereinander verkreuzen, so weiß man sofort, wie wenig Grazie von diesem Wesen ausgeht. Selbstverständlich kann und darf man die Beine übereinanderschlagen, aber wie man es tut, darauf kommt es vor allen Dingen an. Es gibt auch im Beineübereinanderschlagen eine vorgeschriebene Linie, die nicht außer Acht gelassen werden darf. Ebenso ist es bei den Kopf-, Arm- und Handbewegungen. Mit welcher auffallenden Ungeschicklichkeit oft junge Mädchen und Frauen diese Bewegungen ausführen, ist erstaunlich, ebenso, wie oft eine Angewöhnliche Grazie erstaunlich ist.

Beobachten kann man, daß gerade Frauen, die ein gewisses Alter überschritten haben, bereits in das Stadium treten „ausgereifter" zu erscheinen, in Bezug auf Grazie noch am charmantesten wirken. Sie wissen, worauf es ankommt, daß man weder zu schnelle, noch zu langsame Bewegungen ausführen soll, daß man nicht mit den Händen bei jeder Gelegenheit gestikuliert, daß man den Kopf nicht nach allen Himmelsrichtungen hin und her zu drehen hat, daß man den Gang, vom Kopf bis zu den Hüften, von den Hüften bis zu den Beinen in einem gleichmäßigen Rhythmus harmonisch vereinigen muß, daß man äußerlich und innerlich die Grazie seines eigenen Wesens widerspiegeln soll.

Es ist auch gut, genau so wie eine Schauspielerin vor dem Spiegel sich oft Mimik und Rolle einstudiert, die Bewegungen vor dem Spiegel abzuwägen. Sicherlich kommen dabei die Fehler schneller und objektiver zur Schau, als wenn diese und jene Ansicht geäußert wird.

Vor allen Dingen haben Frauen, die Sport treiben, sei es nun Tennis, Schwimmen, Golf, Ski, Schlittschuhlaufen, Turnen, abgesehen vom Menschendiecken, oft gute, ausgeprägte, trainierte Bewegungen. Sie haben eine natürliche Grazie, die ihnen durch die Beweglichkeit des ausübenden Sportes, schnell und sicher zu eigen wird. Nichts ist peinlicher, als wenn die Frauen Grazie vortäuschen, sich schlechte, ungepflegte Bewegungen aneignen. Grazie muß von innen heraus kommen, Grazie muß aus dem Wesen, aus der ureigensten Note heraus florieren und darf keine Disharmonie hervorrufen.

Darum soll jeder versuchen, sich vor allen Dingen daraufhin zu prüfen, wie er sich bewegt, wie er geht, wie er sich dreht, soll immer wieder durch innerliches und äußerliches Training daran probieren, wie man es machen muß.

—⊡—

Motten-Bekämpfung

G. K. Die Motten gehören zu den Lebewesen, denen sich jederzeit die Hausfrau kampfbereit gegenüber stellt. Wo alles Klopfen und Bürsten nichts hilft, da die eingepuppten Mottenlarven ziemlich fest am Gewebe haften, da muß mit anderen Mitteln ihnen zu Leibe gerückt werden. Ein solches ist das Schwefeln. Mit diesem ist der lästigen Insektenbrut beizukommen. Dazu überhängt man die Polstersessel, Sofa usw. mit bis zur Erde reichenden Bettlaken, Tischtüchern usw., nachdem man zuvor unter die Möbel alte Blumenuntersetzer Blechdeckel oder flache Konservendosen mit brennenden Schwefelfäden gestellt hat. Die sich entwickelnden Schwefeldämpfe müssen einen Tag ihre Wirkung tun. Dann werden die Möbel leicht geklopft und ausgebürstet. Diese unsanfte Behandlung können die Motten mit ihrer Brut nicht vertragen, sie gehen zugrunde. Auch das Einstäuben von dalmatinischem Insektenpulver zwischen die Polsterung, also zwischen Lehne und Sitz, tötet etwa vorhandene Mottenbrut. Desgleichen ist das Verstecken terpentingetränkter Lappen empfehlenswert. Die Motten gehen diesem Geruch aus dem Wege. Das sicherste und radikalste Kampfmittel sind aber doch die Schwefeldämpfe.

Die Entmottung von Polstermöbeln kann falls die Schädigung nicht zu weit fortgeschritten ist, auch noch auf folgende Weise geschehen: Die Möbel werden im Freien bei Sonnenschein sehr gut ausgeklopft und ausgebürstet. Dabei muß besonders auf jene Stellen geachtet werden, die gute Schlupfwinkel für die Motten sind, also die Ränder längs der Nagelung, die Zwischenfalten, die zwischen der Sitzfläche und der Rückenwand und den Seitenrollen liegen. Hierauf geschieht ein sorgfältiges Einstauben mit Kampfer oder Naphtalinpulver. Sind jedoch die Schäden schon derart, daß die Motten den Ueberzug durchlöchert haben, und in das Polsterwerk eingedrungen sind, dann muß der Ueberzug sorgfältig entfernt, das Füllmaterial gründlich durchgeklopft und reichlich mit Kampfer oder Naphtalinpulver eingestaubt werden. Bei derartig großen Schädigungen empfiehlt es sich, die Möbel zu einer gründlichen Reinigung und Herrichtung einem Tapezierer zu übergeben.

Um die Motten von vornherein zu bekämpfen und in der Entwicklung zu stören, ist es unbedingt notwendig, die Möbel ständig im Auge zu behalten; wiederholt lüften, klopfen und sonnen. Die allgemein übliche Sitte der Möbelschonung durch Nichtbenutzung ist ein großer Fehler. Sie begünstigt die Mottenentwicklung ganz besonders stark. Sie können sich in aller Ruhe nicht bloß entwickeln, sondern haben auch Zeit und Muße, ihrem Zerstörungswerk ohne jegliche Störung obzuliegen. Nach vielfacher Erfahrung ist den Polstermöbeln viel dienlicher und zuträglicher, wenn diese recht oft benutzt werden. Die fortwährende Beunruhigung ist und wird das beste Schutzmittel gegen Motten stets bleiben.

—⊡—

Aus dem Engen und Weiten

Ein seltsamer Scheidungsgrund.

Der Polizeikommissar im Grandes-Carrières-Viertel von Paris erhielt kürzlich den Besuch einer jungen Frau, die ihm erklärte, sich von ihrem Mann scheiden und mit ihren Kindern zu ihrer Mutter nach Rueil zurückkehren zu wollen. Als Anlaß dieses Entschlusses gab sie an, ihr Mann sei vor einiger Zeit aus den französischen Kolonien heimgekehrt in Begleitung von 70 kleinen Krokodilen, die er trotz ihrer heftigsten Bedenken im Badezimmer untergebracht habe. Das Entsetzen Daniels in der Löwengrube sei kaum mit dem ihrigen, das sie Tag und Nacht peinigt, zu vergleichen.

Geburt im brennenden Hause.

Das Wohnhaus des Siedlers Gärtner in Düssendorf im holsteinischen Kreise Lauenburg begann vormittags zu brennen und wurde eingeäschert. In eine tragische Lage geriet hierbei die Frau eines in dem Hause wohnenden Mieters, die gerade beim Ausbruch des Feuers entbunden werden sollte. Mit knapper Not schaffte man die Frau aus dem brennenden Hause und in ein zufällig vorüberfahrendes Auto, das sie wohlbehalten zu Verwandten in ein Nachbardorf brachte.

Eine ungebetene Verkehrspolizistin.

An einem Nachmittag der letzten Tage, gerade zur Zeit des lebhaftesten Verkehrs, hob plötzlich ein mit der Polizeiuniform bekleideter weiblicher Verkehrspolizeibeamter auf einem Kreuzungspunkt der Pariser Boulevards den Arm, um den Verkehr zu unterbrechen. Die Chauffeure und die Fußgänger, die schon sehr gut abgerichtet sind, blieben auf den strengen Wink der Frau sofort stehen. Aber als die Polizistin den Arm mehrere Minuten lang in die Höhe hielt und keine Miene machte, den Verkehr wieder frei zu geben, wurden sie ungeduldig. Die Chauffeure begannen zu tuten und die Fußgänger pfiffen und johlten, kurz u. gut, es entstand ein Höllenspektakel. Dadurch wurde ein männlicher Polizist auf die Situation aufmerksam. Er eilte zur Stelle der Verkehrsstockung und verhaftete ohne viel Federlesens seinen weiblichen Kollegen, worauf ungefähr 150 Automobile unter lautem Tosen und Tuten ihren Weg fortsetzen konnten. Die Frau erklärte, in den Zeitungen gelesen zu haben, daß demnächst in Paris ein weibliches Polizeikorps zusammengestellt werden solle. Da sie die Absicht habe, sich um die Aufnahme in dieses Korps zu bewerben, habe sie sich als Verkehrspolizist einüben wollen.

—⊡—

Ratschläge und Winke

Ueberkochen der Milch zu verhüten.

Dem Ueberlaufen der Milch ist durch öfteres Umrühren abzuhelfen. Hierdurch wird sowohl die Gefahr des Anbrennens beseitigt, wie auch die Hautbildung verhindert. Rührt man die Milch nach dem Erhalten noch einmal um, so verliert sie nicht das geringste von ihrem Nährwert.

Kämme zu reinigen.

Werden Kämme längere Zeit in unsauberem Zustande gelassen, so wird die Hornfaser durch die Fettsäure zerfressen und die geschwächten Zähne brechen ab. Um dies zu verhindern, ist eine gründliche Reinigung der Kämme notwendig. Zu diesem Zwecke gibt es sogenannte Kammreiniger. Auch lassen sich die Kämme sehr gut mit einer scharfen Bürste ausbürsten und mit einer schwachen Sodalösung abwaschen.

Druckstellen aus Plüschmöbeln

entfernt man, indem man die Stellen mit heißem Wasser betupft und mit einer scharfen Bürste bearbeitet. Die umgedrückten Fäden richten sich nach dieser Prozedur wieder auf.

Hühneraugen sind im Sommer besonders lästig.

Man erleichtert die Schmerzen durch Anlegen von Hühneraugenringen, die sich vorzüglich bewährt haben. Die Oeffnung des Ringes pinsele man mit Hühneraugenkollodium aus, wodurch das Hühnerauge zum Verschwinden gebracht wird.

Der Mangold

gehört zu den Gemüsen, die den meisten Gartenbesitzern noch fremd sind, obwohl er vom Frühjahr bis zum Herbst reichlich Gemüse für die Küche liefert. Auch überwintert Mangold sehr gut im Freien, so daß er uns auch das erste Frühgemüse bringt. Man kann die jungen Blättchen so lange abschneiden, bis die Pflanzen anfangen in Samen zu schießen. Dann nimmt man die Pflanzen heraus, gräbt das Beet um und bepflanzt es mit einer anderen Gemüseart.

Büchertisch

Daheim, 63. Jahrg. Nr. 38. Mit einem Kranz von vier leuchtenden, bunten Bildern wartet dieses Heft auf. Vier Gemälde, vier Kunstwerke, die wahrer Schmuck sind. Mittelstück des Heftes ist ein Aufsatz vom Werden des deutschen Theaters, den P. A. Merbach, der Leiter der Magdeburger Theaterausstellung, verfaßte. Zu den Ozeanflügen Lindberghs und Chamberlins erscheint eine Abhandlung „Die Erde ist rund", die sich mit dem Problem der kürzesten Großluftwege beschäftigt. Dies sei eine Kostprobe aus der reichen Folge der Daheim-Speise- oder richtiger Lesekarte.

Verantwortlich: H. Semmelmann, Altena.
Druck und Verlag: P. A. Sanz, Altena.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 25 — Altena, den 21. Juni — 1927

Die Amerikanisierung des Haushalts

Von N. W. Journa.

Die amerikanische Hausfrau, die ihren Haushalt ohne Dienstpersonal versorgen muß, hat es bekanntlich verstanden, von der Sklaverei der Wirtschaftsführung loszukommen, ohne dabei ihre hauswirtschaftlichen Pflichten zu vernachlässigen. Nicht alles, was in Amerika möglich ist, läßt sich auch bei uns ausführen, denn Tageseinteilung und Lebensgewohnheiten, die von heute auf morgen nicht zu ändern sind, spielen dabei eine entscheidende Rolle. Auch die Wohnungen erscheinen bei uns nicht so zweckmäßig gebaut, als daß man mit deren Instandhaltung so leicht wie in Amerika fertig werden würde, nichtsdestoweniger wäre eine Vereinfachung und Erleichterung der Hausarbeit auch bei uns durchzusetzen. Zu diesem Zweck müssen wir uns einmal etwa eingehender mit der amerikanischen Hauswirtschaft befassen, vor allem mit den Einrichtungsgegenständen. Die amerikanische Küchenkredenz ist so niedrig, daß man auch aus den oberen Fächern alles herausholen kann, was dort untergebracht ist. Die Schlösser sind leicht und bequem zu öffnen, eine Feuereemailleplatte statt der Holzplatte ist hübsch und nett, ohne daß ihre Reinigung große Mühe verursacht. Alle Möbelstücke stehen auf Rädern, so daß sie leicht von einem Platz zum anderen geschoben werden können. Es ist nun durchaus nicht nötig, gleich eine neue Küchenkredenz anzuschaffen, wenn man das praktische Stück haben will, denn alle Adaptierungen mit Ausnahme der Verminderung der Höhe lassen sich auf dem alten Möbel anbringen. Es kann sogar die neuartige Brotdose, der Mehlbehälter, die Vorrichtung zur Aufbewahrung von Kochlöffeln und Terrinedeckeln eingebaut werden. Originell ist eine an der Innenseite der Küchenschranktür angebrachte drehbare Tabelle mit der Aufzeichnung aller für die entsprechende Jahreszeit in Betracht kommenden Speisen, die der Hausfrau die Zusammenstellung des Menüs ungemein erleichtert.

Das Reinigen des Geschirrs soll bei aller Gründlichkeit nicht länger als 12 Minuten in Anspruch nehmen. Mit einem Gummispatel werden alle Speisenreste von den Tellern entfernt, diese dann abgespült und auf ein Netz aus Zinkdraht gelegt, wo man sie trocknen läßt. Ueberwischt werden die Teller erst wieder bei der nächsten Mahlzeit vor dem Gebrauch. Die Kochtöpfe, die in Amerika übrigens fast durchweg aus sehr festem Glas sind, wäscht man mit Suffe, nicht mit dem unhygienischen Waschlappen aus. Zur Reinigung von Emailletöpfen empfiehlt sich eine Metallbürste, die alle Speisereste gründlich entfernt, ohne dem Belag zu schaden. Sehr praktisch ist der amerikanische Kübel mit Schnabel und aHndgriff, der weit leichter als unser Eimer zu handhaben ist, auch das an einem langen drehbaren Griff montierte Abreibetuch, das automatisch auswindet, ohne dabei die Hände naß zu machen, ist entschieden eine Errungenschaft.

Die Zubereitung der Speisen geschieht bekanntlich in Amerika viel einfacher als bei uns, doch wäre es auch hier möglich, das System, eine Mahlzeit in vierzig Minuten zu kochen, einzuführen. Dazu gehört allerdings eine Vorliebe für schnell angebratene Fleischspeisen. Gemüse wird in Amerika geputzt nub halb gekocht verkauft, so daß es bloß nach Geschmack fertig zu kochen ist, Mehlspeisen bezieht man aus der Konditorei. Soll eine andere als auf dem Grill zubereitete Fleischspeise gekocht werden, so benutzt man dazu die auch bei uns schon erhältliche elektrische Kochhaube, die mit billigem Starkstrom zu bedienen ist und alle Vorteile der Kochkiste ohne deren Nachteile besitzt. In Amerika wird aber auch sehr viel Rohkost, insbesondere Salat und Obst gegessen, weiter zu jeder Mahlzeit Butter, und auch Milch fehlt fast auf keinem Tisch; denn zur Ergänzung der Mahlzeiten ist Milch ungemein wichtig. Würde man auch bei uns die Zusammensetzung des Menüs nach amerikanischem Muster durchführen, dann gäbe es weit weniger blutarme Menschen als bisher.

Alle Haushaltungsgeräte sind so konstruiert, daß man sich bei deren Verwendung nicht zu bücken braucht, selbst die Müllschaufel hat einen langen Stiel. Die Sitzgelegenheiten in der Küche haben eine bequeme Höhe, die es gestattet, manche Arbeiten sitzend auszuführen, die bisher stehend verrichtet werden mußte. Bisher galt es wohl als schweres Sakrileg, wenn eine Hausgehilfin beispielsweise bügeln wollte. So weit aber die Amerikanerin die Wäsche selbst besorgt — die billigen chinesischen Wäschereien ermöglichen es ihr, die Wäsche aus dem Hause zu geben —, reinigt sie die Wäsche mit der Waschmaschine und rollt und plättet sie elektrisch ohne besonderen Aufwand von Kraft und Mühe, und die Wäsche ist darum nicht schlechter besorgt, weil man sich beim Bügeln nicht die Beine in den Leib steht. Allerdings hat die Amerikanerin auch zwar feine und gute aber praktisch gearbeitete Bett- und Leibwäsche. Es gibt keine Knöpfe, die beim Rollen zerbrechen, keine Spitzenvolants und andere leicht beim Waschen zu beschädigende Garnierungen. Es ist darum auch nach der Wäsche nicht so viel auszubessern und zu flicken.

Viele Anregungen, die aus Amerika kommen, könnten bei uns ebenfalls durchgeführt werden. Warum ist man hier beispielsweise noch nicht auf den Gedanken gekommen, alles zum Tischdecken notwendige Geschirr auf einem kleinen Wagen in das Speisezimmer zu schieben, damit man nicht so oft hin und herlaufen muß? Oder die gefüllten Schüsseln auf einen drehbaren Aufsatz inmitten des Tisches zu stellen, damit sich jeder leicht selbst bedienen kann? Weil man an alle diese Erleichterungen nicht denkt und weil man von vielen praktischen Dingen gar nicht weiß, daß sie vorhanden sind. Gerade die moderne Hausfrau jedoch, die häufig auch im Berufe tätig ist und nicht nach der alten Schablone der trotz allem Jammer über Zeitmangel doch mit Zeit reich gesegneten Mütter und Großmütter arbeiten kann, soll sich die Neuheiten auf dem Gebiet der Hauswirtschaft zunutze machen. Nur dann kann sie bei der großen Arbeitsleistung doch niemals der gehetzten Amerikanerin nahe kommen.

—⊡—

Die Dame im Sommer

Von Hilde Hanna Sitte-Hutter.

Die Mode ist nicht nur der Ausdruck der jeweiligen Zeit, in ihr kommen nicht allein die politischen Zustände eines Landes, die wirtschaftliche Not oder Wohlhabenheit der Bevölkerung, die Freiheit oder Ungebundenheit der Sitten zum Ausdruck; darüber hinaus ist sie auch der Spiegel der Jahreszeiten. Die Zeit schafft den Stil, Rasse und Temperament wandeln ihn nach ihrer Eigenart (im Norden ist er einfacher, geradliniger, kühler in der Farbe, im Süden bunter, vielfältiger), und die Jahreszeit gibt den Farbton je nach der Lage des Landes. Keine Jahreszeit wird wohl brennender erwartet als jene, die Sonne und lebenspendende Wärme bringt. Nach der herben Jungfräulichkeit des zarten Frühlings mit seinen Pastelltönen ersehnt man heiße Tage, ersehnt man den Sommer, diese Jahreszeit voll schwerer Süße, einem Rausch von Rosen, wo satte samtene Töne ineinander versinken in der Wohligkeit der Wärme, überstrahlt vom goldenen Sonnenschein.

Gleich verschwenderisch wie die Natur ist auch die Mode im Sommer. Sie entfaltet alle ihre Feinheiten und tritt in einen ernsten Wettstreit mit allem Blühenden. Die sommerlichen Kleider sind wahre Wunder an Zartheit, Duftigkeit und Farbenschönheit.

Die Silhouette der Dame ist nach wie vor schlank. Zur geraden Linie gesellt sich die Kürze der Kleider (die natürlich nicht, wie Amerika es wünscht, das Knie unbedeckt lassen sollen) als zweites Geheimnis des außerordentlich vorteilhaften und jugendlichen Aeußeren der Frauen.

Am Vormittag herrscht noch immer der sportliche Anzug, der in seiner gesunden Zweckmäßigkeit das Jumperkleid in den Vordergrund stellt. Die für diese Kleidform besonders geeigneten Kashastoffe haben sich die Vorliebe der Frauen bewahrt. Sie treten heuer in ganz hellen Farben mit lustigen bunten Streifen auf, die geschmackvoll zusammengestellt, (nebst einem Schlangenhautgürtel) die ganze Zierde des Kleides bilden. Zwar nicht eben praktisch, dafür aber modern ist folgende Zusammenstellung: den Jumper aus weichem Kasha und dazu ein plissiertes Röckchen aus Crepe de Chine in der Grundfarbe des Stoffes. Einen erfolgreichen Wetthkampf mit dem Kashа hat die moderne karierte oder gestreifte, meist beige oder staubgrau grundierte Rohseide aufgenommen, welche lustiger als Kasha ist und sich gleichfalls für die Jumperkleidchen vorzüglich eignet. In die Vormittagsmode, für etwas kühlere Tage, gehört schließlich das Compose: pepita (klein-kariert), gestreifter oder großkarierter Rock und dunklere Smokingjacke; dazu eine Waschseiden- oder Crepe de Chine-Bluse mit Bubikragen. Diese Zusammenstellung, welche den Vorzug hat, daß man bequem „Neues aus Altem" schaffen kann und sich dessenungeachtet im Rahmen der Modevorschriften bewegt, hat bei den Frauen mit Recht großen Anklang gefunden.

Der Nachmittag bringt den wahren Sommerzauber in die Kleidung: Da sind Crepe de Chines, Foulards, Musseline, Piccolo- und andere Seiden, welche sich zärtlich an die Gestalt der Trägerin schmiegen. Als Zierde der Kleider sind speziell Plissees, Godets und Bolero-Effekte ausersehen. Bezüglich der Plissees sei betont, daß die große Mode der Muster-Plissees — Figuren, Ornamente, selbst Blumen werden in den Stoff eingebrannt — nur für den Nachmittag und Abend in Betracht kommen. Der Plisseerock des Vormittags darf keine Muster im Plissee aufweisen. Es gibt ja genug Spielarten von Faltenplissees, um auch hier Abwechselung zu bringen: feine Haarplissees, zwei breite, eine schmale Falte, oder eine Tollfalte neben vier einseitig gelegten Falten usw. Zur Nachmittagskleidung gehört schließlich auch das Complet; Kleid und Mantel oder Kleid und Cape aus fließender Seide. Weiß-Schwarz oder Madonne-ährengrau werden speziell gern zusammen verarbeitet. Den Gipfel der Eleganz des Nachmittags stellt jedoch die Dalmatika dar, ein ärmelloser Mantel, welcher zum Kleide im Gegensatz steht, mit abstechender Seide oder auch mit Chiffon und Spitzen kunstvoll gefüttert ist und bald auf der einen, bald auf der anderen Seite getragen wird.

Für den Sommerabend bevorzugt die Mode ganz durchsichtige Stoffe, die stets mit einem Unterkleide (aus Gold- oder Silberlamé) verarbeitet werden: echte Spitzen, herrliche geblümte Voiles und metalldurchwirkte Chiffons. Die berühmte deutsche Blumenindustrie, welche in Sebnitz in Sachsen ihren Hauptsitz hat, liefert dazu die berückendsten Blüten aus Seide, Organdy, Samt, Velourchiffon, mit Flittern und Perlen besticht, Blüten von wunderbarer künstlerischer Eigenart, welche mit jenen aus den sagenhaften Gärten von Schiras wahrhaftig in Wettbewerb treten können.

Zu dieser Ausstattung einer schönen Frau kommen beim Aufenthalte im vornehmen Kurorte noch kostbare Sommerpelze, geflochtene, gestickte, edelsteingeschmückte Schuhe aus Reptilleder, Seide oder opalisierendem Kunstleder, gesellen sich federleichte große Hüte aus Exotenstroh oder Seidenroßhaar mit wippenden Blüten und leuchtenden Agraffen, kommen kokette Schirmchen aus großgeblümten Seiden.

Nr. 143

Entscheidung

Skizze von Walter Bloem

„Gnädige Frau — melde mich gehorsamst zur Stelle!"

Helene hob den Blick nicht. Das Löffelchen in der vollen, blassen Hand klirrte leise gegen das goldgeränderte Porzellan.

„Sie müssen mir noch einen Augenblick hier auf der Terrasse beim Tee Gesellschaft leisten", sagte sie beherrscht. „Ich hatte mich verschlafen — oder richtiger verträumt."

Karl Neumann saß der ernsten Frau gegenüber in seiner ganzen etwas steifleinenen Korrektheit. Immer noch, soviel Jahre nach Heimkehr und Umsturz, verrieten Erscheinung und Haltung mehr den schlachterprobten Bataillonskommandeur, als den vielbeschäftigten, geistvollen Rechtsanwalt.

Helene mied den Blick des Mannes, die heiß prüfende Frage. Ihr graues Auge flog über blühende Kastanien und Fliederbüsche zur Schloßruine hinüber. Jenseits der Talsenke, um ein weniger tiefer gelegen als die Hotelterrasse, stiegen aus grünsilbernem Gewoge die roten Trümmer.

„Melancholie", flüsterte sie fast unbewußt.

„Die tragen Sie selber in diesen Ueberschwang hinein." Des Mannes Lippen zuckten. „Wüßt' ich, aus welchem Schicksal sie stammt. Sie verschließen sich."

„Verschließen?" Frau Helene faßte Doktor Neumanns durstigen, forschenden Blick mit einem Lächeln ganz leisen Spotts. „Ich habe mich nur — nicht geöffnet. Wir kennen uns noch nicht eine Woche. Und wenn ich morgen hier allein frühstücke, treten Sie wohl gerade wieder in Ihre Kanzlei."

„So ist es", knirschte Doktor Neumann durch die Zähne.

„Aber vorher muß sich's entschieden haben."

Die Frau lächelte rätselhaft, unnahbar.

„Entschieden haben? Was?"

„Unser Schicksal. Oder wenigstens — meines."

„Sch'dsal!" Noch immer dies starre Lächeln. „Wir beide, Sie und ich, sehen nicht aus, als ob wir auf das Schicksal warteten. Wir haben's hinter uns."

„Mein vergangenes brennen Sie", kam's heiser von des Mannes Lippen. „Das Einzige darin, was unalltäglich ist, war der Krieg. Sonst — nach dreijähriger jugendlich zärtlicher Ehe Witwer mit zwei winzigen Waisen, seitdem unausgefüllt, suchend, wartend — bis vor fünf Tagen, als die Pfingstferien mich auf diese Terrasse führten. In Ihren Bann. Es ist ausgesprochen, gnädige Frau. Sie müssen fühlen, daß es nun an Ihnen ist, mich fortzuschicken oder sich aufzutun."

„Und wenn ich Sie — fortschickte?"

Des Mannes Augen waren abgeirrt während seines heuchenden Geständnisses. Nun kamen sie aus Fernen zurück, bohrend, fordernd.

„Ich erwarte Ihre Entscheidung. Das eine — oder das andere."

„Und wenn nun — weder das eine noch das andere wäre?"

„Das würde für mich schon — das andere bedeuten. Mit mir spielt man nicht."

„Das weiß ich", nickte Frau Helene. „Und ich will sprechen. Obgleich ich weiß, daß es dann — zu Ende ist. Sie sind Bürger, Ordnungsmensch. Ihrer Geistigkeit zum Trotz. Darum mach' ich's kurz. Ich bin geschieden — schuldig geschieden."

Sie wußte, wie tief sie ihn traf. Nun wird er aufstehen, sich mit stummer Verneigung verabschieden. Sie wird es tragen müssen."

Der Rechtsanwalt saß in Lähmung. Unter vielen anderen Möglichkeiten hatte der Weltkundige auch die erwogen — im Sturm dieser schlaflosen Nächte, dieser durchfieberten Tage, deren Verhältniswucht ihm den aufrechten Nacken bog.

„Das — ist nur ein Rahmen", kam es mühsam aus umschmiedeter Brust. „Ich habe Anspruch auf — das Bild."

„Ich erkenne ihn an", sagte die Frau. „Ja, es ist etwas geworden zwischen Ihnen und mir — das gibt Ihnen Rechte. Also: ich wollte frei werden — für einen andern, der sich auch — erst hätte frei machen müssen. Ich warf mich in seine Arme. Ich wurde frei. Und nun zeigte sich, daß er gar nicht frei werden wollte. Das — ist meine Geschichte."

Sie stand auf. Streckte dem regungslosen Manne die Hand hin. „Leben Sie wohl, Doktor."

„Sie scherzen!" keuchte der Rechtsanwalt. Er saß, starrte zu ihr empor. „Sie geben mir Umrisse . . . Ich brauche mehr. Ich brauche — alles. Aber, Sie haben recht — hier geht das nicht. Kommen Sie — wir wollen —"

Er hatte sich erhoben, trat an ihre Seite, die gästewimmelnde Terrasse blieb hinter ihnen. Wie selbstverständlich duldete sie seine Begleitung, folgte wortloser Führung. Nach wenigen Minuten waren sie auf sacht ansteigendem Waldpfad allein.

„Was wollen Sie noch wissen?" fragte Helene. „Fragen Sie. Ich stelle mich — dem Verhör. Es ist ja nicht das erste Mal, daß ich — Geständnisse ablegen muß."

„Ich liebe Sie", sagte der Rechtsanwalt. „Meine grauen Haare sagen Ihnen, daß ich mir bewußt bin, was ich da spreche. Ich weiß auch jetzt noch nichts von Ihnen. Von — Ihnen — noch nichts. Ich fühle Sie. Das genügt mir. Wollen Sie meine Frau werden?"

Helene hemmte den Schritt. Um ihre Lippen, ihre Augen zuckte, flirrte es. Ihre Lippen erzwangen ein mattes Lächeln.

„Ein Tempo haben Sie!" Kühl und fern klang's. „Gefällt mir. Ich bin Reiterin — war's einmal. Mir war keine Hürde zu hoch. Aber ich darf mich nicht hinreißen lassen. Ich — fühle Sie auch. Ich glaube zu wissen, wer Sie sind, wen Sie suchen — brauchen — verdienen. Eine Unverwundete. Eine Ungebrochene."

Karl Neumann sog das Bild der Weggenossin in seine darbende Seele. „Wunden, Brüche, Frau Helene, lassen sich heilen. Wissen Sie, was das bedeutet, wenn ich — ich sage: Ich fühle Sie? Ich bin kein Gefühlsmensch. Als ich am Pfingstsamstag daheim in den Zug stieg — wer mir da vorausgesagt hätte, was mir in den nächsten fünf Tagen geschehen würde . . .!"

„Ich glaub's Ihnen!" Helenes Augen durchwanderten dies erregungzuckende Männergesicht wie einer von steiler Felszinne eine Berglandschaft voller Schroffen und Klüfte durchforscht. „Sie haben das Steuer Ihres Lebens fest in den Händen. Das muß schon ein Orkan sein, der es Ihnen für ein paar Stunden entreißt. Darauf könnt' ich mir etwas zugute tun — ich tu's sogar ein bißchen. Umso stärker ist meine Verantwortung. Es gibt Wunden, die unheilbar sind, Brüche, nach denen man sich nicht wieder aufrichtet. Doktor, es leben zwei Männer — zwei! — denen ich — — Wenn Sie einem von ihnen jemals begegneten . . .!"

In des Mannes Augen stieg etwas Drohendes, Urwildes auf. Das, was Helene geahnt hatte. Der jahrtausendealte Herrenwahn, dem auch die Frau ein Ding ist, das man erraffen, zu Eigentum erwerben kann. Sie sah, wie er in ihm wühlte, der alte barbarische Wahn — und sah auch, wie der Tapfere ihn niederrang, erwürgte, zertrat.

„Doktor", sagte sie mühsam, „es ist noch etwas anderes in der Welt. Etwas — Endgültiges . . . wie sagt Ihr Juristen? etwas Rechtskräftiges. In irgend einem Gerichtsarchiv, in irgend zwei Rechtsanwaltskanzleien liegen Aktenstücke, die allzusammen sich mit mir beschäftigen, mich — schuldig sprechen. Ich bin eine — Verurteilte. Und Sie sind ein Anwalt des Rechts."

„Helene", flammte der Mann, „ich verdiente nicht, mich so nennen zu dürfen, wenn ich nicht wüßte, daß über den Buchstaben der Geist steht. Daß es eine Wahrheit des Herzens gibt, die der Paragraphen spottet. Sie werden mir — später einmal! — alles erzählen. Was ich wissen muß, weiß ich. An Ihnen ist gefrevelt worden — zweimal — von zwei — ja, darf man solche Burschen noch Männer nennen?! Ich weiß nicht, wer der größere Verbrecher ist, — der Mann, der Sie so wenig achtete, daß er keine vornehmere Form der Trennung fand, als sich Ihren — Treubruch gerichtlich bescheinigen zu lassen, oder der andere, der ihm dazu Gelegenheit gab. Tun Sie mir nicht die Schmach an, mich mit solchen — Zerrbildern meines Geschlechtes in der gleichen Ebene zu sehen."

Die Frau hatte ihre Augen von dem zuckenden Gesichte des Begleiters frei gemacht. Mit sachten Schritten strebte sie vorwärts, immer tiefer hinein in die dämmergrüne Maiwaldwelt. Die Starre dreier Jahre, die ein einziger, endloser Eiswinter gewesen waren — wollte sie sich lösen? Das Urteil, das sie schuldig sprach — hatte dieser Mann die Kraft, es auszutilgen aus ihrem Leben?!

„Helene", sagte der Anwalt, „vertrauen Sie mir, wie ich Ihnen vertraue. Fragen Sie nicht, was mich dazu berechtigt — mich, der ich noch immer — im Vernunftsinne — so wenig von Ihnen weiß. Was kann ein Mensch von andern wissen? Und hätten wir dreißig Jahre ein Haus, ein Schicksal geteilt — wir wüßten nicht mehr von einander, als wir für einander fühlen. Was ich für Sie empfinde, das hab' ich Ihnen gestanden. Nun ist's an Ihnen, mir zu sagen, was Sie — für mich fühlen können."

„Ich fühle — Dich", sprach die Frau. „Da hast Du mich."

---

aus Federn oder Spitzen und schließlich ein auserlesener Schmuck, der vornehmer Goldschmiedekunst alle Ehre macht, der Frau von heute angepaßt, so einzigartig in Zusammenstellung und kunstgewerblicher Form, daß selbst die Nachahmungen einen ganz ansehnlichen Wert darstellen.

Sommerliche Eleganz! Wie berückend wird sie die Frauen gestalten! Man könnte fast sagen, anmutiger, reizender, liebenswürdiger und . . . liebenswerter denn je, wenn — dies noch möglich wäre! Dazu den Rahmen der berauschenden Natur, dieses Blühen, Werden und Freudespenden ohne Ende. Werden die Herren der Schöpfung dem Ansturme solcher Wahrheit gewordenen „Sommernachtsträume" gewachsen sein?

Gefälschte Nahrungsmittel

Jede Hausfrau weiß aus eigener Erfahrung, daß es nichts Schädlicheres gibt als verdorbene oder verfälschte Nahrungsmittel. Trotzdem die Regierung durch Bestellung von Inspektoren sich alle Mühe gibt, der Fälschung soweit wie möglich Einhalt zu gebieten, wird noch heute eine Menge schlechter und auch verfälschter Nahrungsmittel auf den Markt gebracht. Und doch ist es einfach, eine Untersuchung unserer täglichen Nahrungsmittel ohne besondere Hilfsmittel vorzunehmen. Um z. B. Eier zu untersuchen, verdunkelt man ein Zimmer, zündet eine Kerze an, und bringt das zu untersuchende Ei, das man mit Daumen und Zeigefinger faßt, zwischen Kerze und Auge. Ist das Ei frisch, so wird man am breiteren Ende des Eis zwischen Schale und der dünnen weißen Haut einen Hohlraum wahrnehmen; je größer dieser Hohlraum, desto älter das Ei. Ist das Ei aber schlecht, wird man eine Anzahl dunkler Flecke darin bemerken. Wie einfach ist diese Methode und doch kennen sie viele Leute nicht.

Butter wird derart untersucht, daß man einen Löffel voll Butter über dem Feuer erhitzt; reine Butter siedet ohne Geräusch und sehr rasch, Margarine und ähnliche Stoffe unter Zischen und Spritzen. Schmilzt man Butter in einer Flasche im heißen Wasserbade, so wird reine Butter vollständig klar, verfälschte dagegen trüb sein.

Kaffee untersucht man mit einem Vergrößerungsglas, um zu erkennen, ob fremde Substanzen beigemengt sind. Häufig werden geröstete Samen von Hülsenfrüchten, die den Kaffeebohnen in Größe, Aussehen und in der Form ähnlich sind, dem gebrannten ungemahlenen Kaffee zugesetzt. Andere Verfälschungen des Kaffees erfolgen im Handel mit Kaffee im gemahlenen Zustande. Insbesondere werden Kaffee-Ersatzstoffe oder Gemische dieser mit gemahlenem Bohnenkaffee unter täuschenden Phantasiebezeichnungen als Kaffeemischungen oder mit einer ganz unzureichenden Deklaration ihrer Beschaffenheit und Zusammensetzung in den Verkehr gebracht. So wurden in letzter Zeit in sogenannten Bruchkaffeemischungen bis zu 30 v. H. Surrogate festgestellt, und zwar vorwiegend Zichorie, Eicheln, Roggen, Rüben, Feigen und Mais. Einige Proben enthielten neben verschiedenen Surrogaten auch noch 10 v. H. Steine, die in der Farbe den Surrogaten glichen und infolgedessen nicht ohne weiteres wahrnehmbar waren. Die Fälschungen, mit Zichorie, einem sehr beliebten Fälschungsmittel, erkennt man an der dunklen Farbe der Körner. In geringen Mengen ist sie nicht schädlich, desto mehr in großen. Eine weitere, sehr einfache Art der Untersuchung besteht darin, daß man ein Glas bis an den Rand mit Wasser füllt und einen Teelöffel Kaffeebohnen auf die Oberfläche legt. Da der echte Kaffee viel Oel enthält, schwimmen die Bohnen, während die Zutaten sofort untersinken. Wenn noch die Farbe des Wassers sehr dunkel wird, so ist zuviel Zichorie beigefügt, denn reine Kaffeebohnen färben kein kaltes Wasser oder wenigstens erst nach langer Zeit. Auch Tee wird gefälscht, aber da dieser Genußartikel heute schon sehr billig ist, so lohnt sich eine Verfälschung nicht mehr.

Auch Kakao ist ein bei Fälschern beliebter Gegenstand, der sich sogar ihrer besonderen Aufmerksamkeit erfreut. Gewöhnlich wird er mit Stärke vermengt, was man sehr leicht erkennt, wenn eine kleine Menge in einer Schale mit heißem Wasser zusammengebracht wird. Ist Stärke vorhanden, so wird die Flüssigkeit in der Schale recht dick; bei reinem Kakao ist dies nicht der Fall.

Eingemachte Früchte und Gelees werden auch gern verfälscht, doch kann man dies erst durch eine kleine Untersuchung feststellen. Das beliebteste Fälschungsmittel ist Stärke. Um solche festzustellen, wird ein Teelöffel Fruchtgelee in einer halben Tasse heißem Wasser aufgelöst und durch ein Stück Leinwand filtriert. Die filtrierte Lösung wird zur Entfärbung mit übermangansaurem Kali versetzt, bis sie farblos erscheint, und nach dem Erkalten mit einem Tropfen Jodtinktur versetzt. Ist Stärke vorhanden, dann färbt sich die Lösung tiefblau. Traubenzucker erkennt man, indem man zur filtrierten Lösung in einem Glasgefäß ebenso viel starken Alkohol hinzufügt. Ist Traubenzucker vorhanden, entsteht ein weißer Niederschlag am Boden.

Gesäuerte Gurken werden bisweilen mit Kupferverbindungen behandelt, damit sie eine schöne grüne Farbe haben. Um dies festzustellen, nimmt man die Gurke, schneidet sie in winzig kleine Teile, legt diese in eine Stöpselflasche und gießt halb Ammoniak, halb Wasser dazu. Ist Kupfer vorhanden, färbt sich das Ammoniak grün. Auch auf eine andere Weise kann man das Kupfer entdecken. Ein Teil der zerhackten Gurkenmasse wird in eine Teeschale gebracht, dann mit etwas Wasser überfällt, dem dreißig Tropfen verdünnte Salzsäure hinzugefügt werden. Hierauf stellt man einen eisernen Nagel hinein, läßt unter häufigem Umrühren mit einem Holzstäbchen 25 Minuten kochen und zieht nach dieser Zeit den Nagel heraus. Ist Kupfer vorhanden, so erscheint der im Wasser gewesene Teil des Nagels mit einer Kupferschicht überzogen. Vielen, wenn zum Glück auch unschädlichen Fälschungen ist der Honig ausgesetzt. So besteht z. B. der italienische Honig meist nur aus einer Mischung von Rohrzucker und Feigenextrakt. Als weitere Fälschungsmittel dienen Stärke, Sirup, Mehl, Gelatine und Melasse, die den Honig verdicken und ihn schwerer machen, ferner Möhren- und Bienensirup. Die zuletzt genannten Mischungen schmeckt man bald heraus, die anderen entdeckt man, wenn man Honig mit Alkohol übergießt. Reiner Honig löst sich in Alkohol auf, Verfälschungen bleiben ganz und sinken zu Boden.

Verfälschungen des Mehls werden oft durch geringere Mehlsorten oder Mehl von Hülsenfrüchten vorgenommen, die eine tüchtige Hausfrau jedoch am Geruch des Mehls erkennen wird. Fälschungen durch Gips, Kreide, Knochenasche sind jedoch nur auf chemischem Wege nachzuweisen, doch hat man diese infolge verschärfter behördlicher Kontrolle der Nahrungsmittel wohl weniger zu befürchten.

Eine Künstlerin in der Küche

Von M. Buttner.

Im Alter von 12 Jahren begann ein englisches junges Mädchen als Geschirrwäscherin in dem Londoner Haus „Comte de Paris" zu arbeiten — heute ist Rosa Lewis, das Abwaschmädchen von damals, Besitzerin und Leiterin eines der vornehmsten unter den erstrangigen Hotels in London; zahlreiche Berühmtheiten sind ihr persönlich bekannt, englische und amerikanische Presseleute mehren durch Interviews den Ruhm der Königin unter den Köchen.

„Ich wollte natürlich zur Bühne," erzählte sie kürzlich einem Zeitungsmann, „aber — ich konnte kochen. Und ich glaube, ich habe aus meinem Leben soviel gemacht wie nur irgend eine Primadonna in der Welt und habe sicher ebenso viel Freunde unter berühmten Leuten." Ein Zufall war für ihre Laufbahn entscheidend. Als der Küchenchef im „Comte" seine Stellung plötzlich mit einem großen „Krach" verließ, mußte Rosa einspringen und, obwohl sie bisher kaum anderes als Kaffee und Tee bereitet hatte, ein großes Mahl zustande bringen. Es wurde ein Meisterstück und ihr erster kulinarischer Triumph. Die Geschichte dieses gelungenen Diners machte in der Londoner Gesellschaft die Runde, und die junge Köchin hatte bald einen ausgezeichneten Ruf. In den nächsten Jahren schon kochte sie für Damen, wie Mrs. Asquith, Lady Islington, Lady Churchill, dann für Charles Duff, einen guten Freund König Eduards und für den Prinzen von Wales. Bei allen lernte sie ein wenig vom Geschmack der „upper ten".

Allmählich begann man sich um die Kochkünstlerin zu reißen, daß es ihr vorteilhafter schien, sich selbständig zu machen und sozusagen nur noch Gastspiele zu geben oder große Essen, die in London gegeben wurden, vorzubereiten. Zuweilen besorgte sie mit dem Stab ihrer Hilfskräfte drei oder vier große Mahlzeiten an einem Abend. Sie arbeitete oft 14 bis 16 Stunden am Tage, ging selbst zum Markt um einzukaufen, und führt überhaupt ihre Erfolge zum großen Teil darauf zurück, daß sie sich von Anfang an bis in die kleinsten Einzelheiten um alles selbst kümmerte, und auch etwa die Kartoffeln, den Spargel oder die einfachsten Gemüse nicht einem gleichgültigen Küchenmädchen überließ. „Ich kochte, weil ich es liebte — Geld war mir Nebensache." Trotzdem verdiente sie nicht schlecht, suchte sich dabei aber ihre Kundschaft aus, und heute würde sie gewöhnlichen „neuen Reichen", wie sie sagt, ihre Kunst um keinen Preis zur Verfügung stellen.

Schließlich hatte sich Mrs. Lewis ein so hübsches Bankkonto zusammengekocht, daß sie sich es leisten konnte, das bekannte Hotel Cavendish in London zu erwerben. Sie hatte die Möglichkeit zu sehen geglaubt, daraus ein ähnliches Heim machen zu können, wie die vornehmen Häuser, in denen sie gekocht hatte: Eine Stätte der Ruhe und angenehmen Zurückgezogenheit, wo die Gäste die gleiche persönliche Aufmerksamkeit und Bequemlichkeit finden sollten wie in irgendeinem privaten Haushalt von Mayfair. Daß es ihr gelungen ist, ihre Ideen zu verwirklichen, beweist der weltweite Ruf des Cavendish-Hotels.

Seitdem haben zahlreiche Größen unserer Zeit an ihrem Tisch gesessen. Einigen wenigen bevorzugten Gästen — wie es etwa Lord Ribblesdale oder Lord Kitchener waren — pflegte sie selbstbereitete besondere Leckerbissen eigenhändig aus der Küche zu bringen, sich für einen Augenblick mit an den Tisch zu setzen und ein paar Minuten zu plaudern. Man sagt, daß selbst die namhaftesten Gäste es als Ehre empfunden hätten.

Auch als wohlhabende Hotelbesitzerin konnte Mrs. Lewis indessen ihrer alten Liebe, der Kochkunst, nicht untreu werden. Nach wie vor wurde sie aus den Kreisen des englischen Adels usw. umworben, die Festlichkeiten mit ihrem ungewöhnlichen Talent zu verschönen, und sie konnte nicht widerstehen, zumal wenn besonders angenehm klingender Lohn winkte. So schuf sie sich nur insofern ein neues Arbeitsgebiet, als sie für Leute, die ihre eigene häusliche Bequemlichkeit nicht durch große Gesellschaften gestört sehen mochten, außer dem Hause die vollständige Ausrichtung großer Soupers oder Festessen mit seinem privaten Anstrich übernahm. Für solche Dienste pflegt man Rosa Lewis gern ihre Gebühr von 700 bis 800 Pfd. Sterling zu vergüten.

In solchen Fällen wird in den blitzenden Küchen des Cavendish-Hotels alles vorbereitet, eine Stunde vor Beginn der Mahlzeit werden die Speisen in kupferne Behälter gebracht und nebst Mrs. Lewis und ihren acht Hilfsköchinnen in einer besonderen Art Autobus verladen. Für Wein, Blumen und Bedienungspersonal ist bei dem betreffenden Gastgeber, dessen eigene Dienerschaft für den Tag beurlaubt worden ist, schon vorher gesorgt worden. Von der Suppe bis zum letzten Nachtisch wickelt sich dann alles mit der Präzision einer gut geölten Maschine ab. So hat Rosa oft genug ihre Kunst bewiesen, etwa bei den Rennen von Ascot,

Mutter

Meine Hände greisen
ewig in tiefes Moll,
seit deine gute Stimme,
Mutter, mir jäh verscholl.

Meine Füße wissen
immer nur einen Gang,
nie mehr rollt Wipfeldonnern
die alten Mauern entlang.

Und doch fallen Sterne
funkelnd in meine Nacht,
und jede Morgenfrühe
hat mich dir näher gebracht.

Meine Augen blenden
oftmals vor soviel Licht,
Ich höre, wie deine Stimme
wieder spricht.

Ludwig Bäte.

---

einem gesellschaftlichen Ereignis in England, oder im Auswärtigen Amt, im Kolonialamt, in Schloß Windsor, im Buckingham-Palast, in White's, dem exklusivsten Klub Londons, auf der Yacht des Königs usw.

Besonders gerne erzählt sie von ihren Ehrentagen, als sie zum Beispiel gelegentlich des Besuchs des damaligen deutschen Kaisers in England von König Eduard zur Hofköchin ernannt wurde und jede Nacht nach London zum Einkauf fuhr und am nächsten Morgen nach Windsor zurückkehrte. Oder von dem großen Frühstück, das Lord Kenyon damals dem jungen König zu Ehren gab und ihr übertragen hatte. Alle Speisen wurden in London bereitet und in einem Sonderzug nach Bangor in Nordwales gebracht, wo der Lord seinen Landsitz hatte, der aber nur sehr bescheidene küchentechnische Bequemlichkeiten aufwies. Umso größer war Rosas Triumph und umso reicher die Belohnung.

Seit den Zeiten, da König Eduard, Lord Northcliffe, Kitchener, John Singer Sargent, Shaw und andere von Rang und Namen bei ihr zu Gast waren, hat sich die Welt einigermaßen verwandelt. In den Kriegsjahren hat Mrs. Lewis viel Wohltätigkeit geübt. Nun ist sie nicht mehr die jüngste, und die neue Zeit mit ihrem ewigen geräuschvollen Jazz als Tafelmusik will ihr nicht mehr recht gefallen. Sie hält sich lieber an ihre bunten Erinnerungen.

—⊡—

Wenn der Storch es gut meint...

Ein Kapitel, an dem jede rechte Mutter Freude hat.

Von K. Anders.

Nach dem menschenvernichtenden Kriege ist für die meisten europäischen Nationen das Bevölkerungsproblem eines der wichtigsten geworden. Nicht nur die ungünstigen sozialen Verhältnisse, auch Bequemlichkeit und egoistische Gleichgültigkeit sind bei uns in Deutschland an der Verringerung der Geburtenzahl schuld. Wir können nur mit Wehmut an die hier ausnahmsweise bessere „gute alte Zeit" zurückdenken. Auf dem Lande, überhaupt überall dort, wo fleißige Hände zu körperlicher Arbeit vonnöten sind und wo die Kinder keine kostspielige Berufsausbildung nötig haben, werden Nachkommen als Segen des Himmels angesehen. Auch die vornehmen Kreise und fürstlichen Geschlechter leisteten sich in alter Zeit überlieferungsgemäß gern den Luxus einer stattlichen Kinderschar.

Im Jahre 1723 hören wir, daß eine portugiesische Gräfin ihren Gemahl, den Don Alexio de Souza y Menezer, mit nicht weniger als 26 Kindern beschenkt hatte. Darunter befanden sich in mehreren Fällen Zwillinge.

1735 starb im Alter von 102 Jahren eine Bürgersfrau in Reims. Zu ihrem letzten Geburtstag hatten ihr über 1000 lebende Nachkommen gratulieren können! Eine 78jähr. Wittib, die 1855 in einer holländischen Kleinstadt starb, hinterließ „nur" 118 lebende Nachkommen, die ihrem Sarge sämtlich folgten.

Das Gesetz der Mehrgeburten ist bis heute Geheimnis. Von Rasse, Klima und äußeren Lebensverhältnissen ist es wohl nicht abhängig. Ziffernmäßig entfallen auf 1000 Geburten rund 12 Zwillingsfälle. Unter 7000 Fällen kommen einmal Drillinge vor. Die Wahrscheinlichkeit, Vierlinge zu bekommen, verhält sich — das sei als Trost auch angegeben — wie 1 zu 500 000. Es scheint, als ob Mehrgeburten in den Städten seltener vorgekommen als auf dem Lande, und zwar fällt meistens bei älteren Müttern die Gabe des Storches reichhaltiger aus als gewöhnlich. Es gibt Mütter, die für Mehrgeburten eine besondere Anlage haben. So stellten sich im Jahre 1852 der Militärbehörde in Metz vier dienstpflichtige Brüder, die in einem Jahre geborene Zwillinge (also nicht Vierlinge!) waren. Das erste Zwillingspaar war im Januar, das zweite im Dezember des gleichen Jahres geboren worden.

Zu Perpignan in Frankreich schenkte 1731 die Frau eines Sattlermeisters fünf Mädchen auf einmal das Leben, nachdem ihre Schwester kurz zuvor fünf Knaben geboren hatte. Die Mutter dieser beiden Frauen hatte fünfzehn Kinder gehabt; darunter hatten sich viermal Drillinge befunden.

Es hat demnach den Anschein, daß die Neigung zu Mehrgeburten sich unter besonderen Voraussetzungen vererben kann. Das oben erwähnte Beispiel steht nämlich durchaus nicht vereinzelt da. Zur Zeit Friedrichs des Großen lebten im Coburgischen drei Brüder, von denen nur einer zweimal verheiratet war. Diese drei Brüder hatten zusammen nicht weniger als 21