

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 5. Oktober.

Man muß noch immer sehr bedenkend mit Sammetstoffen rechnen, wenn man sich auf der Höhe der Mode erhalten will. Dieses Material wird in größerer Auswahl offeriert, als je zuvor, und die Popularität von furrierten und gemusterten Material jeder Art giebt den Fabrikanten eine ausgezeichnete Gelegenheit, eine Menge Novitäten hervorzubringen, die ebenso hübsch, wie modern sind.

Dann haben diese Sammetstoffe noch einen besonderen Vorzug — sie bedürfen keiner Garnitur. Dies darf man aber nicht dahin auflassen, daß Garnituren nicht verwendet werden, denn sie werden es, und zwar in der luxuriösesten Weise. Sie sind elegant, diese Garnituren, elegant als je, in der Geschichte der Kleidermode.

Die kleinen Jackets sind von einer außerordentlichen Mannigfaltigkeit, aber ob nun esst oder rund im Schnitt, sind dieselben charakterisiert durch viele kleine Details in der Ausführung oder Garnitur, die sie als absolut neu kennzeichnen. Ein neues Abzeichen des abgerundeten Modells ist der breite Watrosenfragen. In früheren Tagen neigte sich der Geschmack unserer Modebabe dem reuulären Mantelfrauen und kleinen Anewers zu, soweit Jackets im „Cutaway“ Stil in Betracht kamen, der neue Kragen jedoch ist eine hübsche Zugabe und verleiht einem Modell



Die neue Jacketform des modischen Strakenstüms.

Ein sehr ansehnliches Kostüm dieser Art zeigt unsere zweite Abbildung. Als Material dient dem Modell karriertes Tuch. Der Rock hat ein Seitenpanel, das nach oben spitz zuläuft, und am Fußraum am breitesten ist. Es ist mit dunkler Seide passpoilliert.

Der Rocktragen nebst Krabatte ist von getreiter Seide und lebt sich hübsch von dem Kostüm-Material ab.

Ueberaus chic und leidlich ist der zu jedem Anzug getragene Hut von zerdrücktem Filz. Er ist garnirt mit Federn von abshattirten Farbtönen.

Der modische Rock nimmt noch immer einen großen Teil des Interesses in Anspruch, ist hauptsächlich in den Augen herodragender Kleidermacher das Wichtigste am Kostüm. In ganz Paris wird dem Rock eine Idee mehr Weite zugehängen, wenigstens in der Hüftengegend und dem oberen Teil des Rockes, besonders für formelle Zwecke, während in unteren Kreise in Verbindung mit demselben blauen Crede mit getriebenen oder erhabenen Sammet-Mustern. Der Rock hat die erweiterte Hüftlinie, die jedoch mit einer Einfachheit gehandhabt, gegen die selbst die konventionelle Frau nichts einzuwenden haben kann. Die Einfachheit des Modells wird ferner betont durch die langen Ärmel. Der hohe Kragen mit seinem schmalen Vordereisen und seinen tiefen Spitzenfall ist „chic“, aber nicht für jede Frau kleidlich.

Dieser Krage nimmt in sämtlichen neuen Moden eine höchst prominente Stelle ein, wenn er auch, wie gesagt, nur für die passende Figur kleidlich. Für Frauen mit kurzem oder dünnem Hals oder vollem Arma verbietet sich solch ein Krage natürlich von selbst. Zum Glück für diese giebt es noch immer hohe durchsichtige und Noilkragen, die den vorderen Teil des Halses freilassen. Eine bei vielen französischen Kleidermacher beliebte Variation auf dem mit Veltreifer besetzten Krage ist der kraugete Hals, der als Abkömmling einen Streifen Velt aufweist, wobei das Kleid manchmal ganz wenig spitz ausgedünnt ist. Hier haben wir wieder eine Mode, die für viele Frauen höchst unvorteilhaft wirkt, wenn dieselbe auch reichend genug ist, für Frauen mit weissem, schlanken Hals.

Von den sogenannten Medici-Kragen Arrangements, womit die Modebeschreiber irgend etwas auf dem Gebiete der Krage zu meinen scheinen, das sich nach oben umrollt und etwas weit ist, gibt es unzählige, und diese

tauchen schließlich in die Directoire-Form unter. Aber der niedrige Krage, flach oder gerollt, und der kraugete, etwas angeschnittene Hals sind so modisch wie jeder hohe Krage und der Directoire-Kragen sind besonders viel anzutreffen in Verbindung mit den neuen Stoffen - Jodets und separaten Paletots, von denen viele der elegantesten Modelle diesen Typus hat des mehr familiären, flachen Krages mit Ärmeln, das Schawl-Kragen etc. aufweisen.

Der neue Paletot wird verhältnißmäßig dicht über der Brust schließen, wenn er auch so geschlitten sein mag, daß man offen die Vordertheile in graziozer Weise zurückgeschlagen werden können. Oft schließt er nicht nur ganz oben, an der Basis des Halses, sondern ist auch noch mit einem hohen Krage von Velt versehen, der den Hals eng umschließt.

Der weiche oder ganz beifabrigte Mantel wird in dieser Saison die geliebte werden, besonders an jungen Mädchen und jüngeren Frauen. Ein einfaches Modell sehen die Besizerinnen in unserer dritten Abbildung illustriert. Das Material liefert weißes Polo-Tuch, durch das sich haarfein schwarze Streifen hinzuziehen. Weiße Anewers und Manfichinen bilden die Garnitur dieses einfachen Mantels, der sehr lang, aber nicht sehr weit ist.

Zu dem Mantel getragen wird ein Hut von schwarzem Sammet, garnirt mit weissen Flügel mit schwarzen Spitzen. Schönbar wird diese Garnitur durch „Ganz“-Gutmadeln gehalten.

Der „Kermel-Krige“ geht lustig weiter, aber je mehr die Saison fortgeschritten, um so mehr lange Kermel bevorzugt man zu sehen. Man wird sich erinnern, daß der lange Kermel der Frühjahrs- und Sommer-Modellen das eng anschließende Modell war, sehr eng unterhalb des Ellbogens und ausgefaltet mit einer Krage von Spitze oder Tüll, die über die Hand fiel und dann an der äußeren Kermelnaht bis zum Ellbogen hinauflief. Dieser Kermel ist auch jetzt noch anzutreffen, aber er ist für so viele der billigen Modelle benutzt worden, daß er viel von seinem Reiz eingebüßt hat, weshalb die Modetheoretiker verstanden allerlei Variationen auf dieses Thema einzuführen.

Ein Kermel, der an einigen sehr guten Modellen zur Verwendung kommt, ist ziemlich weit bis unten hin, hat eine Manschette, die bis zum Ellbogen reicht, und an der Hüftengegend etwas darüber hinaus. Diese Manschette ist an äußeren Ärmeln offen, mit Knöpfchen an der einen, und Knöpfen an der anderen Seite. Von dieser

Die gegebenen Behälter für das Obst sind stets die Fruchtschalen oder die Obstkörbe, in beiden lassen sich die Früchte sicherlegend anordnen. Als Unterlage für das Obst verwendet man am besten Waite oder trockenes Moos, das durch buntes oder grünes Weinslaub bedeckt wird. Blumenstauden sollen der Schaubau nicht zeigen, um nicht in seiner Eigenart gestört zu werden, nur bunte Laubspitzen dürfen hier und da aus den Früchten hervorragen. Ganz besondere Aufmerksamkeit muß man dem Wigel der Schalen oder dem Gängel der Obstkörbe schenken, die man nicht wie sonst mit Blumenstauden besetzt, sondern mit Früchten schmückt, um so ein einheitliches Ganzes herzustellen.

Bevor man ein Gängel den Früchten anbringt, umschlingt man ihn mit grünliesen schillerndem Geze oder Metallband oder braungoldenem Atlasband, das mit einer Schleife mit langen Enden am Rande des Obstbehälters endet. Als reizvollen Gängel-Fruchtschmuck lassen sich herabhängende Weintrauben, Fruchtweige von Schneebereen, Eberesch, Hagebutten, Hefelsamen, Bodschart, Hopfen, Pappeln, Waldrebe, Mahonie und Kirschen verwenden, die man nach den Farben des Obstinhaltes wählt. Wer in seinem Garten ausgereifte Früchte hat oder diese direkt vom Produzenten beziehen kann, sollte diese Früchte lebhaft durch sich selbst wirken lassen, sie nur so anrichten, daß ihre ganze Formschönheit oder Farbenpracht zur Geltung kommt. Dies gilt vor allem von den köstlichen blauen Kirschen, die sich nirgends gut einordnen lassen, sondern für sich allein am reizvollsten wirken. Man ordnet sie am besten auf schmalen Metallblechen — bemalte oder glänzende Kupferbleche, die sonst für Darbietungen von Wein bestimmt, eignen sich gut dafür — auf einer Spigenpapierunterlage, den hochstehenden Stiel der Traube zieht eine lichtfarbene Seidenbandschleife. Zu Kirschenland vertheilt man Trauben oft in Pyramidenform über der Tafel, das 35 Zentimeter hohe Holzränder mit Fuß, umwickelt sie mit Krepppapier, schmückt sie mit Herblaub und besetzt mit Bandschleifen die ausserlesenen Trauben an ihnen, bettet sie auch auf dem Herblaub am Fuße der Ständer und



Der modische weiße Paletot.

Defnung heraus, nahe dem unteren Rand, fällt eine Spigentraube in einem weichen Netzen Jabot über die Außenseite der Hand.

In vielen importierten Kleiderfranzösischen Modellen sind der Tüll lange Ärmel von kontrastirendem Material angelegt, eine Mode, die, wenn auch in vielen Fällen sehr wirkungsvoll, sich kaum sehr lange erhal-

ten dürfte. Halb-Kermel oder dreiviertel Kermel sind gewöhnlich in einer oder der anderen Weise drapiert. An Mantel-Kermel ist die Manschette häufig nach der äußeren Seite ausgeboigt, und zwar ist jeder Bogen mit Knopf und folgendem Knopfloch von Atlas oder Seide verziert. Randa.

Hausfrauenplauderei.

Frühe Früchte für nahe und fernere Freunde.

Von Louise Holle.

Der reiche Obstgarten dieses Herbstes giebt den Hausfrauen auf dem Lande wie auch in der Stadt Gelegenheit, die köstlichen Früchte lieben Gästen auf der Tafel in lockender Anordnung darzubieten, und wenn man sie selbst erntet, guten Freunden nah und fern, die keine glücklichen Obstgartenbesitzer sind, als überall freudig begrüßte Liebesgabe zuzuschicken.

Im Herbst kann auf jeder Gastafel der Blumenstauden zugunsten reizvoller Obstarrangements zurücktreten, Weintrauben, Herblaub und Ähren schmücken dann nur den Tisch und werden mit braungoldenem Atlasband durchflochten, das sich den matten, gedämpften Tönen des Herbstblumenschmuckes harmonisch einfügt. Der Hauptstauden bleibt dann immer das Obst mit seinen leuchtenden lachenden Farben, das durch die Herbstblumen und das bunte Laubwerk nur gehoben werden soll. Nicht ganz leicht läßt sich eine geschmackvolle Obstarrangements herstellen, denn nirgend soll eine große kompakte Masse des gleichen Materials aufgeschichtet werden, sondern überall soll sich dem Auge eine andere Farbe oder Form darbieten und doch alles in seiner Gesamtwirkung ein harmonisches Ganzes bilden. Es ist nicht gut möglich, bei Fruchtschalen so wirkungsvolle Farbengemische zu erzielen wie bei Blumenstauden, denn die weiße Farbe fehlt, aber eine gewisse Gegenfähigkeit der Farben läßt sich dennoch herbeibringen. Als wirkungsvoll in Farbe bilden beispielsweise gelten: die reiche Sternreine, die Ananasreine, der Kirschen, der Orange, der Granatapfel, die Orangeneine und der Gelbapfel unter den Äpfeln, die gute Luise, Herzogin von Angouleme, Birne von Louvre, Dufosse und Timpump von Jodoigne unter den Birnen, die weiße und rosa Wasseräpfel, und die blaue Burgundertraube unter den Weintrauben, die Metartinen und Sammetpflaume und verschiedene köstliche Pflaumen.

Die gegebenen Behälter für das Obst sind stets die Fruchtschalen oder die Obstkörbe, in beiden lassen sich die Früchte sicherlegend anordnen. Als Unterlage für das Obst verwendet man am besten Waite oder trockenes Moos, das durch buntes oder grünes Weinslaub bedeckt wird. Blumenstauden sollen der Schaubau nicht zeigen, um nicht in seiner Eigenart gestört zu werden, nur bunte Laubspitzen dürfen hier und da aus den Früchten hervorragen. Ganz besondere Aufmerksamkeit muß man dem Wigel der Schalen oder dem Gängel der Obstkörbe schenken, die man nicht wie sonst mit Blumenstauden besetzt, sondern mit Früchten schmückt, um so ein einheitliches Ganzes herzustellen.

Bevor man ein Gängel den Früchten anbringt, umschlingt man ihn mit grünliesen schillerndem Geze oder Metallband oder braungoldenem Atlasband, das mit einer Schleife mit langen Enden am Rande des Obstbehälters endet. Als reizvollen Gängel-Fruchtschmuck lassen sich herabhängende Weintrauben, Fruchtweige von Schneebereen, Eberesch, Hagebutten, Hefelsamen, Bodschart, Hopfen, Pappeln, Waldrebe, Mahonie und Kirschen verwenden, die man nach den Farben des Obstinhaltes wählt. Wer in seinem Garten ausgereifte Früchte hat oder diese direkt vom Produzenten beziehen kann, sollte diese Früchte lebhaft durch sich selbst wirken lassen, sie nur so anrichten, daß ihre ganze Formschönheit oder Farbenpracht zur Geltung kommt. Dies gilt vor allem von den köstlichen blauen Kirschen, die sich nirgends gut einordnen lassen, sondern für sich allein am reizvollsten wirken. Man ordnet sie am besten auf schmalen Metallblechen — bemalte oder glänzende Kupferbleche, die sonst für Darbietungen von Wein bestimmt, eignen sich gut dafür — auf einer Spigenpapierunterlage, den hochstehenden Stiel der Traube zieht eine lichtfarbene Seidenbandschleife. Zu Kirschenland vertheilt man Trauben oft in Pyramidenform über der Tafel, das 35 Zentimeter hohe Holzränder mit Fuß, umwickelt sie mit Krepppapier, schmückt sie mit Herblaub und besetzt mit Bandschleifen die ausserlesenen Trauben an ihnen, bettet sie auch auf dem Herblaub am Fuße der Ständer und

verbindet diese mit mehrfach verschlungenen Seidenbändern miteinander. Im Deutschen Haus in Bingen sah ich eine andere wirkungsvolle Art der Traubenanrichte, dort dienen Bronzeblecher als Traubenständer, sie war mit purpurrothem, verschlungenem Band mit einander verbunden und mit brennenden roten Wachstern besetzt.

Hat man besonders köstliche Äpfel und Birnen und will diese für sich darbieten, so ordnet man sie am wirkungsvollsten in geschlossenen Metallkörben auf einigen Blättern der Früchte, auch kann man aus kleinen Äpfeln und Birnen oder aus kleinen Traubenbüscheln hübsche Fruchtgehäufte auf das Tafelstuch legen, die auf buntem Weinslaub ruhen und zwischen denen goldglänzende Bandschleifen mit langen Enden herabflattern; von verschiedenfarbenen Trauben allein läßt sich auch ein ganzer Fruchtberg in der Mitte eines runden Tisches um eine mit Herblaub und Ähren gefüllte hohe Vase auf einer Weinslaubunterlage anordnen, von dem aus Weintrauben zierlich über den Tisch gestreut werden.

Will man aber Obst zusammen in verschiedenen Sorten, nicht jede Sorte für sich, in Einzelbehältern darbieten, muß der dafür bestimmte Korb ziemlich tief sein, auch muß man die Früchte auf ihre Farben bei der Anordnung prüfen: gelbe und reife Äpfel, graugrüne Birnen, zerfarbene sammete Pflaume und blaue Trauben lassen sich in dieser Weise vorzüglich zueinander, allzu groß und schwer darf ein Fruchtkorb aber niemals sein, auch muß er sich gut herumrollen lassen, daher legt man unten einen umgekehrten passenden Keller oder eine kleine Schüssel in den Behälter, bedeckt diesen mit einem Spigenpapier und ordnet darüber die Früchte gefällig an, wobei man Kirschen und Herblaubspitzen zwischen dem Obst hervorragen und herabhängen läßt. Alle Früchte, die man auf die Tafel bringt, müssen tadellos sauber sein, Äpfel, Birnen und Pflaumen werden mit weidem Tuche abgerieben, Äpfel mit einer scharfen Bürste trockenlich abgerieben.

Bedeutend schwieriger ist es, Obst an auswärtige Bekannte zu senden, nur eine sorgfältige und sachgemäße Verpackung einerseits und der richtige Reifegrad der zum Versand bestimmten Früchte andererseits geben die Gewähr guter Ankunft, nachlässige Packung und mangelhafte Aussonderung werden sich sehr rächen — hier allerdings am Empfänger, den man doch erfreuen und beglücken wollte. Alle weichen Früchte, wie beispielsweise Pflaume, muß man zwischen mit Seidenpapier überlegte Waite betten, und zwar so, daß keine Frucht die andere berührt, man nimmt am besten dafür kleine ganz leichte Holzschalen, legt sie mit weissem Papier mit Spigenpapier aus, so daß diese Spitze über den Rand des Korbchens herabhängt. Von Kartonstreifen bildet man einen Einlag mit Einzelabteilungen, die gerade eine Frucht aufnehmen können, wenn sie mit der mit Seidenpapier umhüllten Waite ausgefüllt ist. Eine glatte, mit Seidenpapier umhüllte Waite bedeckt die Pflaume, über welche man zuletzt von allen vier Seiten den Spigenrand des Auslagepapiers zusammenschlägt. Pflaume wie auch alle anderen weichen Früchte werden aber trotz sorgfältiger Verpackung nicht gut antommen, wenn sie nicht richtig geerntet sind. Die Pflaume müssen einzeln mit dem Obstwickler, ohne daß sie mit der Hand berührt werden, gepflückt werden, sofort in Seidenpapier geschlagen und in die schon vorher vorbereiteten Ristchen gelegt werden, die Reife der Früchte aber darf nicht zu weit vorgefrüht sein. Das gilt für alles Obst, das man versenden will, besonders ist es auch bei den feinen Tafelbirnen zu beachten, die zwar möglichst lange am Baume oder Spalter bleiben sollen, damit sich ihre Größe voll entwickelt, die aber noch völlig hart sein müssen, wenn man sie versendet, sie reifen, zwischen wollene Decken so gelegt, daß keine Frucht die andere berührt, in wenigen Wochen in trockenem Raum völlig nach.

Für nicht so empfindliche Früchte sind kleine Holzverschlüsse für kleine Mengen feiner Früchte oder Lattenkörbe für größere Mengen Obst die zweckmäßigsten Versandbehälter. Für den Holzverschlag, der 26 Zentimeter Länge zu 18 Zentimeter Breite und 8 Zentimeter Höhe mißt, wird der Boden aus einem ganzen Stück leichtem Holz gebildet, die Seitenwände werden von je einer Latte, der Deckel von drei Latten von je 3 Zentimeter Breite gebildet. Die angegebene Holztheile werden zusammengesetzt, dann der fertige Verschlag mit Seidenpapier ausgelegt, mit amerikanischem Holzgeschloß in Porzellangefäßen taucht — bedeckt und die Früchte, einzeln in Seidenpapier eingeschlagen, hereingelegt. Lattenkörbe für größere Mengen Obst kann eine geschickte Hand selbst zim-

men, wenn man diese Körbe nicht billig in den Fruchtgeschäften erwerben kann. Ein solcher Lattenkorb besteht aus Holzblechen von 2 1/2 Zentimeter Breite, sein Boden aus einem festen Holzblech von 17 Zentimeter Breite und 32 Zentimeter Länge. Die Vorder- und Rückwand des Lattenkorbes wird aus je 10 Lattenstäben, die Seitenwände werden aus 3 Lattenstäben von 5 Zentimeter Breite gebildet. Der Lattenkorbedeckel wird für sich aus 5 langen Holzstäben hergestellt, und zwar muß er 33 Zentimeter breit und 49 Zentimeter lang sein, er wird durch vier 5 Zentimeter breite Querschlüsse verbunden. Man legt den Korb vor dem Einpacken mit leuchtend rothem, hellrosa oder hellblauem Papier aus, das so reichlich angebracht werden muß, daß es über dem Inhalt zusammengefallen werden kann. Als bestes Packmaterial zwischen den einzelnen Fruchtstücken sind weiche, mittelsteife Papierschnitzel zu empfehlen. Lattenkörbe und Holzverschläge lassen sich gut ringsherum mit dem aufgelegten Deckel fest verschließen, auch die Adresse läßt sich leicht festlich anbringen, indem man ein Stück Papier mit Seidenpapier beklebt und mit der Adresse versehen.

Eine besondere Verpackung beansprucht die Ananas, die keinerlei Druck verträgt, sie wird am besten ganz in billige Baumwollwatte gefüllt, die man von der Blätterkrone beginnend, glatt um die Frucht dreht, worauf man sie in einen genau passenden Karton legt und jede Lücke dicht mit Papierschnitzel ausfüllt. Trauben verschickt man am besten in kleinen Kisten, die unten mit feinstem Holzwole ausgelegt sind, über die man mit Pergamentpapier verhüllte Pflaume breitet, worauf man die Trauben, so dicht wie möglich aneinander liegend, hineinpackt. Die Kiste wird mehrere Male leicht auf den Tisch gestoßen, so daß die Trauben auch wirklich fest liegen, oben eine zweite, in Pergamentpapier gehüllte Waite geschicht gelegt und einige Löcher in die Kiste gehohlet, da bei völligem Luftabschluss die Trauben faulen.

Für die Küche. Römische Tomaten suppe. 2 kleine zerschnittene Schinkenstücke, 8 zerhackte Tomaten, eine Zwiebel, Suppengrün und Suppenwurzel schneidet man in etwas Butter etwa zehn Minuten, füllt 2 1/2 Quart zu heißes Wasser, in dem man einige Bouillonwürfel löst, darüber kocht alles eine Stunde und streicht die Suppe durch. Für sich kocht man 3 Unzen gelochene dünne Mattaroni in Salzwasser gar, diese giebt man in die Suppe und giebt sie zuletzt mit einem mit etwas Sahne verquirlten Eigelb ab.

Apfelsäße. Man nimmt kleine Äpfel mit festem Fleisch, wie Borsdorfer oder Goldapfel, schält sie, bohrt mit einem Ausbohrer das Kernhaus heraus und kocht sie vorsichtig in einer Zuckerlösung gar, da sie zwar weich sein sollen, aber nicht zerfallen dürfen. Sie müssen gut abtropfen, werden dann in warmem Johannisbeergelee gewendet, mit gehackten Mandeln bestreut und bergförmig angeordnet. Ein Kranz von feiner Schlafschneide wird um die Kessel gelegt.

Farceköstchen (Reisverwendung). Von übrig gebliebenem Kalbsbraten nimmt man 1/2 Pfund Fleisch, wiegt es mit 1/2 Pfund frischem, magerem Schweinefleisch fein und vermischt beides mit einer Semmelpanade aus 3 eingeweichten, gekühlten und sehr weichen ausgebrühten Weisbrotkrumen, die in etwas Butter gebrüht werden, bis sie sich vom Topfe lösen. Aufherdem giebt man zwei Eiblotter, Salz und etwas feinen Pfeffer, sowie 1 Unze trockene Semmelkrumen dazu, und formt flache Koteletten von der Fleischmasse, die in Ei und Reibrot gedreht und in beliebigem Kraut mit beiden Seiten lichtbraun gebraten werden.

Sammeleispillaf. Ein Pfund gartes, abgelegenes Sammeleisch, das nicht fett sein darf, und 1/2 Pfund magerer Bauchspeck wird in Würfel geschnitten und mit zwei kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter von allen Seiten gut angebraten. Inzwischen brüht man 4 Unzen Reis dreimal ab und kocht zehn große zertheilte Tomaten weich und streicht sie durch, worauf man beides nebst 1/2 Quart kochendem Wasser an das Fleisch giebt und langsam, unter vorzüglichem gelegentlichen Rühren, etwa 30 Minuten dämpft. Man schmeckt das Gericht mit Pfeffer und Salz ab und giebt zuletzt zwei Eiblotter geriebenen Parmesanpulver und 10 Tropfen Speiseölzuzugabe daran.

Pflaumen nubeln. 1 Pfund in kleine Stücke gedrochene mittelstarke Mattaroni kocht man in Salzwasser halb weich, giebt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und schichtet sie abwechselnd mit entkeimten abgezogenen und gewaschenen Pflaumen in eine feuerfeste

docher ausgestrichene Backform. Etwa 8 Unzen Milch wird mit 2 Eiern und Zucker verquirlt über die Pflaumen nubeln gegossen, diese mit kleinen Butterstücken belegt, mit Semmelkrumen besetzt und goldbraun gebacken.

Pflaumen nubeln. Man nimmt Herz und Lunge eines Kalbes, beides ganz frisch, reinigt sie gründlich und kocht sie in Wasser mit Salz, einer kleinen Zwiebel und einem Lorbeerblatt weich. Sie werden aus der Brühe genommen — diese benutzt man mit zur Bereitung der Mohrrüben-suppe — und gründlich gewaschen. 5 Unzen fetter, feinwirlig geschnittener Speck wird hellbraun gebraten, 2 Unzen Mehl darin gebräunt und diese Mehlbrühe mit etwas Lungenbrühe und mildem Fett zu sänger Sauce gekocht in welcher die gewaschenen Pflaumen etwa 20 Minuten langsam durchschmoren müssen. Zuletzt giebt man einen Löffel Weiswein und 12 Tropfen Speiseölzuzugabe daran und schmeckt das Gericht mit Pfeffer und Salz ab.

vorher ausgestrichene Backform. Etwa 8 Unzen Milch wird mit 2 Eiern und Zucker verquirlt über die Pflaumen nubeln gegossen, diese mit kleinen Butterstücken belegt, mit Semmelkrumen besetzt und goldbraun gebacken.

Pflaumen nubeln. Man nimmt Herz und Lunge eines Kalbes, beides ganz frisch, reinigt sie gründlich und kocht sie in Wasser mit Salz, einer kleinen Zwiebel und einem Lorbeerblatt weich. Sie werden aus der Brühe genommen — diese benutzt man mit zur Bereitung der Mohrrüben-suppe — und gründlich gewaschen. 5 Unzen fetter, feinwirlig geschnittener Speck wird hellbraun gebraten, 2 Unzen Mehl darin gebräunt und diese Mehlbrühe mit etwas Lungenbrühe und mildem Fett zu sänger Sauce gekocht in welcher die gewaschenen Pflaumen etwa 20 Minuten langsam durchschmoren müssen. Zuletzt giebt man einen Löffel Weiswein und 12 Tropfen Speiseölzuzugabe daran und schmeckt das Gericht mit Pfeffer und Salz ab.

Gemeinnütziges. Welche Früchte. Gegen geschwächte Hände und Füße oder Rücken wird das tägliche Einreiben mit Seifenmilch im warmen Zimmer als höchst empfohlen. Man bereitet denselben auf folgende Weise: Man nimmt venetianische Seife, die man in jeder Apotheke erhält, schabt sie und überlegt sie in einer Flasche mit einem Viertelliter Weingeist oder gutem Branntwein. Die Flasche stellt man in die Nähe eines Ofens.

Petersilie zur Trocken. Da die Petersilie im Winter recht theuer ist, thut man gut, sich einen Vorrath davon zu verschaffen. Getrocknete Petersilie bekommt aber leicht einen heftigen Geschmack. Dies läßt sich vermeiden, wenn man die Petersilie mit Salz trocknet. Man breitet die abgeplückten Blätter auf einem Bogen Papier aus und bestreut sie mit Salz. Nun läßt man sie an der Luft trocknen und legt sie, wenn sie vollständig ausgetrocknet sind, mit dem Salz in einen Steinlopf. Vor dem Gebrauch läßt man die Blätter in Wasser aufweichen. Auf diese Weise behandelte Petersilie schmeckt wie frisch.

Seife durch Kochen herzustellen. No. 1: 6 Pfund Fett; eine Kanne Rabbitt's Portiaße, aufgelöst in Wasser; alles zusammen 3 bis 4 Stunden kochen lassen, bis es bidelmig wird. Abseihen, dann für 5 Cent's Borax hineinrühren. Wenn die Masse erkaltet ist, kühlt man den Kessel aus und schneidet die Seife in lange Rollen. Dieses Rezept hat sich seit 17 Jahren bewährt.

2. 6 Pfund Fett, 1 Kanne Rabbitt's Lye. Legere mit zwei Quarts Wasser zum Kochen bringen, das Fett dazusetzen und hinzu geben, gut aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, über Nacht im Kessel stehen lassen. Am nächsten Tage 1 1/2 bis 2 Quarts Wasser dazu gießen, lüchtlig kochen lassen, viel rühren, bis die Masse förmig wie bider Honig vom Löffel fließt. Ist sie brockig, so muß mehr Wasser dazu. Eine alte Badpanne mit einem Tuch oder Pappier auslegen, hineingießen, abschneiden, ehe sie völlig hart wird. Sollte sich noch Wasser absondern, so hat sie nicht genug gekocht und muß nochmals in den Kessel und auf das Feuer. Wenn man zu wenig Wasser an die gekochte Masse thut, dann gerinnt sie leicht.

Rast zubereiten: 6 Pfund Fett auslassen, durchsieben, lauwarm werden lassen; eine Kanne Rabbitt's Portiaße in 3 Pints heißem Wasser auflösen, ebenfalls lauwarm verwenden. Beides langsam zusammenlaufen lassen, fleischig rühren, dann nach 10 Minuten umrühren, völlig erkalten lassen, dann in Stücke schneiden.

Roble Mode. „Gestern hab' ich dem Schlegelmüller gesagt, ihr Verein bestche nur aus Dummköpfen, und heut' haben sie mich einmüthig zum Ehrenmitglied gewählt.“

Zwiesel verlangt. „Mußt Du denn immer im Birthshaus sitzen? Das Geld solltest Du lieber für Milch anlegen, das wäre Deiner Gesundheit dienlicher.“ „Aber Lante, ich kann doch nicht jeden Tag einen Eimer Milch trinken.“

Unter Freundinnen. Ella: „Ich habe die Gewohnheit, vor dem Schlafengehen stets zu überlegen, was ich im Laufe des Tages etwa jemand Unangenehmes oder Kränkliches gesagt habe.“ Anna: „Das ist schön von Dir — aber, was kannst Du mit so wenig Schlaf auskommen?“



Ein elegantes Kostüm in gemustertem Sammet.

einen Zug von Eleganz. Er ist in der Regel vollkommen einfach gemacht, ohne selbst die höchste Einfassung von feiner Seidenborte.

Ein prachtvolles Modell in schwarz und weiß gemustertem Sammet zeigt unsere erste Illustration. Von eigenartiger Macht ist dasselbe von hoch eleganter Wirkung. Merkwürdigerweise an dem Rock ist, daß derselbe im unteren Theile in Plissee gekocht ist, über welches die Tunka in unten ausgeklühten Enden fällt.

Von eigenartig schönen Linien und überaus leidlich ist das Jacket mit seiner Reihe von prachtvollen, weichen Falt, das mit zarter Handstickerei in weiß, schwarz und roth ausgestattet ist. Die Vordertheile des Jacketts sind so bedeutend abgekürzt, daß die an der Seite angebrachten, kleinen Taschen sichtbar sind. Die Kermel haben etwas über Ellbogenlänge, und sind garnirt mit großer Knöpfen.

Hübsche, kleine boy coats werden offeriert in einem der karrierten Sammet und Tuchstoffe. Dieselben gehen vorn hoch bis an den Hals hinauf, wo sie mit einem hohen, vorn offenen abschließen, mit einer Krabatte vom gleichen Material. In beinahe allen Fällen ist der Krage die einfache Aufsammlung des Jacketts. Er kann von getreiter Seide, horebeisem Atlas, Sammet oder irgend einem kontrastirendem Material sein.